8° INDO-CHINOIS 1280

ẨM THỰC TU TRI

DEPOT LEGAL INDOCHINE N° 1216

Sách dạy nấu ăn đủ ba cách:

Ta, Tàu, Tây

Soit exact: 1000 exemplaires
pour Dépôt Légal
2 exemplaires au Tonkin
à Tân-Dân Thư-Quán
L'Editeur

QUANG
THU-HƯƠNG
Biên-tập

Sách dạy nấu cỗ, nấu các món ăn thường, các món ăn quý cả ba lối: Ta, Tàu, Tây; — dạy làm các thứ ăn trưa như: tỉm-sắm, mằn-thắn, mỳ, phở, cháo; — dạy làm các thứ bánh mặn, bánh ngọt, mứt, kẹo; — dạy chế các thứ nước chanh, rượu bia, rượu mùi; cùng là chỉ dẫn về các việc vặt khác.

Giá bán: 1 đồng

Tân-Dân Thư Quán xuất bản
93, Phố Hàng Bông, Hà-nội. — 1930

1280

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

— **Tiểu-thuyết mới** —

(Xuất-bản tháng giêng năm Canh-ngọ)

GIÓ RẬP SÓNG VÙI

Tân-Lãn-Ông soạn

Trọn truyện một cuốn giá bán : 0$25

ĐÀN-BÀ

DỄ CÓ MẤY TAY!

Dịch ở bộ tiểu-thuyết « Oan-Hải Linh-Quang »
của Lâm-Thư. — NGUYỄN-NAM-THÔNG dịch

Trọn bộ giá bán : 0$65

GIỌT LỆ SÔNG HƯƠNG

CỦA TAM-LANG VŨ-ĐÌNH-CHÍ

Khô héo lá gan cây đỉnh Ngự!
Đầy vơi giọt lệ nước sông Hương!

Trọn truyện 0$30, mới xuất-bản tại Tân-Dân Thư-Quán.

ẨM THỰC TU TRI

DEPOT LEGAL
INDOCHINE
N° 13216

Sách dạy nấu ăn đủ ba cách:
Ta, Tàu, Tây

VƯƠNG-THỊ THU-HƯƠNG
biên-tập

Sách dạy nấu cỗ, nấu các món ăn thường, các món ăn quý cả ba lối: Ta, Tàu, Tây;— dạy làm các thứ ăn trưa như: tỉm-sắm, mằn-thẳn, mỳ, phở, cháo; — dạy làm các thứ bánh mặn, bánh ngọt, mứt, kẹo; — dạy chế các thứ nước chanh, rượu bia, rượu mùi, cùng là chỉ dẫn về các việc vặt khác.

8° Indoch.
1280

BIBLIOTHÈQUE NATIONALE
R.F.
IMPRIMÉS

Tân-Dân Thư-Quán xuất-bản
93, Phố Hàng Bông, Hà-nội. — 1930

Sách này đã trình phủ Thống-Sứ, Tân-Dân Thư-Quán giữ bản-quyền, cấm không ai được bắt-chước làm lại hoặc trích-lục trái phép. Tân-Dân Thư-Quán bằng lòng để các báo trích đăng, nhưng phải biên rõ là « trích ở sách Ẩm-Thực Tu-Tri của Tân-Dân Thư-Quán ».

TỰA

Phương-ngôn có câu rằng : « Khéo ăn thì no, khéo co thị ấm » ; vậy thì người ta phải khéo về sự xếp đặt và sự ăn uống mới được. Trừ ra những nhà chật-hẹp hay là nghèo-khó thì không kể chi, còn thấy lắm nhà rộng-rãi giầu-có mà những cách xếp-đặt lúc tiếp tân đãi khách phần nhiều vẫn không được tề-chỉnh ; lắm nhà có nhiều tiền nhiều của mà những cách ăn uống lúc có công có việc phần nhiều vẫn không được sành-sỏi. — Là tại làm sao ? — Là tại không biết cách xếp-đặt và cách ăn uống.

Nếu không biết cách xếp-đặt tiếp-đãi, thì dẫu có chén ngọc đĩa ngà, mâm thau bát bít, chẳng cũng uổng phí lắm dư ! Nếu không biết cách ăn uống nấu nướng, thì dẫu có sơn-hào hải-vị, mỹ-phẩm cao-lương, chẳng cũng vô-vị lắm dư !

Đã hay rằng: có của thì mướn người làm, nhưng mình không sành về cách xếp-đặt, thì sao cho khỏi sự thất-thố được. Có tiền thì thuê người nấu, nhưng mình không sỏi về cách ăn uống thì sao cho khỏi sự thiệt-hại được.

Huống chi cũng còn có lắm nhà tầm-thường thì kể về những sự ăn uống các món thường dùng trong nhà, lại càng nên biết lắm.

Chính vì các lẽ đó, mà quyển Ẩm-Thực Tu-Tri này mới ra đời vậy !

Tuy rằng trước đây cũng đã có sách dạy nấu-ăn, sách dạy làm bánh xuất-hiện ra một vài quyển, nhưng kể ra còn khuyết-điểm nhiều lắm. Vì rằng quyển nào cũng chuyên chú về các món sang-trọng, các món cầu-kỳ mà thôi ; còn các món thường-thường nhật-dụng thì không có mấy, như thế thì chưa gọi là hoàn-toàn được.

Mới đây bà Vương-Thị Thu-Hương là một bà nội-tướng sành khoa nấu-nướng chịu khó lưu tâm nghiên-cứu về cách xếp đặt ăn uống khi tiếp tân đãi khách, mà nhất là về cách nấu nướng các món lại càng nghiên cứu rất kỹ lưỡng, tinh-vi, soạn thành sách đặt nhan là : «**Ẩm-Thực Tu-Tri**». *Sách này chia ra từng phần, mỗi phần chia ra từng đoạn, mỗi đoạn lại chia ra từng thứ. Trước hết thì nói về cách xếp-đặt và cách tiếp đãi tân-khách, sau đến cách nấu ăn cả các món sang món thường, sau nữa đến cách làm bánh trái, kẹo, mất, v. v... rất là tinh-tường, rất là công-phu kỹ-lưỡng và có thứ tự lắm.*

Sách này in ra, ích-lợi có ba cách : 1· những nhà giàu-có muốn làm những món ăn sang cũng được ; — 2· những nhà tầm-thường muốn làm những món ăn soàng cũng được; — 3· những người muốn học cách nấu ăn để đi trổ tài ở các cao-lâu khách-sạn cũng được. Xem thế đủ biết sách **Ẩm-Thực Tu-Tri** *này thực là một cuốn sách dạy nấu ăn rất hoàn-toàn và có giá-trị to vậy.*

TÂN-TÚY-ÔNG

PHẦN THỨ I

Rọn mâm hay rọn bàn — mời khách tiếp khách

ĐOẠN THỨ I

Rọn mâm hay rọn bàn

Trừ những bữa cơm thường không kể, còn những bữa giỗ hay những bữa tiệc gì, khi làm nhỏ không muốn bày đặt lôi-thôi, trừ ra những món tiếp để ăn cơm và những món đồ nước không kể, còn thì cỗ có mấy bát mấy đĩa phải bày sẵn ra mâm từ trước. Khi khách đã ngồi vào mâm rồi thì mới bắt đầu hâm các món ăn (mùa nực thì không phải hâm cũng được). Còn như khi muốn làm to và sang trọng thì nên theo cách sau này:

Ăn ngồi bàn: Phải chọn những bàn chiều ngang và chiều cao bằng nhau, để kê sát đầu cái nọ với cái kia chạy dài thẳng một lượt, lấy khăn trắng dài phủ kín cả. Khăn phủ phải hơi rộng để phủ rồi còn thừa xuống bốn góc ít ra cũng phải 40 phân tây. Lấy bát, đũa, thìa, và giấy lau bày lên; giấy lau đừng dùng thứ giấy tây hay giấy gì cứng, phải dùng thứ giấy bản hay giấy moi hay giấy rơm cũng được. Cứ mỗi người là một miếng giấy to độ bằng nửa trang giấy tây một, gấp vuông nhỏ lại, để vào lòng bát, đè thìa lên, đũa để cạnh bát (ngang trước mặt người ngồi), mỗi bộ của mỗi người ăn phải đặt cách xa nhau ít ra cũng phải 50 phân tây, cho khỏi chạm tay nhau và lấy chỗ người nhà ra vào đưa các món ăn cho dễ. Còn cốc, trong bữa tiệc ăn nếu có mấy thứ rượu phải để bấy nhiêu thứ cốc (tiệc to ít ra phải dùng 2 thứ rượu, thứ ngọt và thứ không, để tùy khách người uống được nhiều hay ít); để ở trước bát của mỗi người là mấy cái. Thí dụ: cốc con tý dùng để uống rượu ngọt, cốc nhỡ dùng để uống rượu cay (các thứ rượu trắng của ty); còn như rượu vang thì phải uống bằng cốc lớn, đừng dùng thứ lớn quá).

Cũng có khi uống rượu bằng thìa, thì rượu phải đổ ra bát để kê vào một cái đĩa to, thìa uống rượu để vào lòng đĩa (cạnh bát rượu) cứ trước mặt 2 người ngồi ăn là phải một bát rượu vào lòng cái đĩa to và 2 cái thìa.

Uống rượu bằng cốc, rượu phải đựng vào trong chai thủy-tinh trắng, rồi cứ những chỗ cạnh 2 người khách ngồi ăn là để 2 lọ 2 thứ rượu. Nếu khi uống rượu vang mỗi cạnh 2 người ngồi ăn phải để một lọ rượu và một lọ nước lọc. Xong đến muối, hạt-tiêu, phải đựng vào cái đĩa con có cái ngăn đôi ở giữa. Nước mắm cũng phải đựng vào đĩa hay chén con, cũng cứ đặt mỗi thứ một đĩa ở trước mặt 2 người ngồi. Để thế nghĩa là muốn cho khách ăn khỏi phải thò tay ra với xa.

Cách đặt món ăn. — Cứ như khi xưa những tiệc to, các gia-chủ giàu có thường hay vẽ ra nấu những 8 hay 12 bát, chia đôi bán sơn bán thủy (1); nhưng bây giờ không mấy nhà theo như thế nữa, chỉ làm đến 6 bát (bán sơn bán thủy) là cùng. Lại cũng có nhiều nhà cứ thích món gì ngon hay bổ hơn là làm, như thế có lẽ tiện hơn, chứ như trước, cỗ làm 12 bát đóng 5 hay đóng 6, người ăn không mấy khi hết, thành-thử tổn phí lắm vẫn không có vẻ nhã như lối mới. Bây giờ phần nhiều nhà nấu ít độn cả và một đôi khi lại thấy có nhà nấu cỗ không bày mặt nữa. Theo lối cải-lương đó có lẽ lại nhã hơn. Lối cỗ bày mặt của ta trước kể ra chỉ là đẹp mắt nhìn mà thôi. Vả lại lối cỗ bày mặt là có lắm điều phiền lắm. . . . Thí dụ: cỗ làm định đóng bốn, mâm cỗ có bát bong-bóng, mặt bày: 4 miếng trứng cháng, 4 miếng giò mỏng, vân vân . . . thế là đúng với luật cỗ ngồi đóng bốn rồi. Lỡ khi chợt có người khách lẻ, nhà chủ muốn tiếp bát đũa mời ngồi cả vào cho tiện, mà các khách ăn tiệc phần nhiều là cứ gắp

(1) — *Sơn*: là món ăn sản ở núi; *thủy*: là món ăn sản ở nước.

miếng bong-bóng lại phải gắp các thứ nọ mỗi thứ một miếng để ăn cho phải cách. Thế mà các thứ bày mặt mỗi thứ chỉ có 4, thế có phải là bất tiện lắm không? Đó là mới nói qua một điều mà thôi, chứ kể ra, còn nhiều điều bất tiện khác nữa. Vậy cứ như thiển-ý của soạn-giả thì nên theo cái lối cải-lương (không bày mặt) là hơn cả.

Cách ăn ngồi bàn :— Cách đặt các món ăn ngồi bàn kê chạy dài phải tính bốn hay sáu người mà đặt, nghĩa là cứ kể mỗi quãng bốn hay sáu người ngồi là đặt một mâm. Nhưng không phải là đặt sẵn ngay cả ra một lúc đâu, phải đặt dần từng món thủy, xong đến món sơn, đoạn lại thủy rồi đến sơn, thế nghĩa là cứ thủy thì đưa ra trước rồi sau mới đến sơn.

Trong những bữa tiệc to, ăn ngồi bàn, có nhiều khách dự, các món ăn phải kể ra ở thực-đơn (1) món nào ăn trước kể trước, món nào ăn sau kể sau, cứ thứ-tự mà viết, mà phải chia ra làm 3 đoạn :

Đoạn thứ nhất. — Các món uống rượu như, nộm sứa, thịt gà luộc, thịt vịt quay, giò, chả, v. v. Các món đó là các món đồ nguội thì phải bày sẵn cả từ trước khi khách vào ngồi, còn các món đồ nóng phải đưa dần-dần từng món theo thứ-tự mà đưa. Xin kể lược qua như sau này :

Các món đồ nguội : nộm, sứa, thịt gà luộc, thịt vịt quay, giò lụa, chả quế.

Các món đồ nóng : vây (thủy, đựng bát), thịt gà hay thịt chim sào hạnh-nhân hay đẳng-sâm (món đựng đĩa), nấm (sơn, đựng bát), bóng dưa hay bóng thủ (thủy, đựng bát), phượng-hoàng thụ-thai hay hàm-thư (món đựng đĩa), gân hươu (sơn, đựng bát), bào-ngư (thủy, đựng bát), lòng gà hay lòng-vịt khô sào, (món đựng đĩa), da-tê (sơn, đựng bát),

---

(1) Tiếng Pháp gọi là : Menu.

Đoạn thứ hai. — Các món ăn cơm : canh, ca-la-thầu, trứng muối, lạp-sường, tầu-phủ-nhự.

Đoạn thứ ba — Các món tráng miệng (đồ nước) : chè, bánh-cốm, hay sô-sê, bánh khô (can bính).

Cách khác — *Đoạn thứ nhất*. — Các món đồ nguội : nộm-thập-cẩm, thịt vịt luộc, thịt gà dán hay quay, tái-dê, chả chìa.

Các món đồ nóng : vây (thủy, đựng bát), mực sào hay chim sào (món đựng đĩa), tôm hay cá bao (món đựng đĩa), thịt dê hầm (sơn, đựng bát), hải-sâm (thủy, đựng-bát), ngũ-hổ-nhập-thiên-thai (món đựng đĩa), sụn sào (món đựng đĩa), giồi cổ vịt hay chả lưỡi bò (món đựng đĩa). gà nấu hạt giẻ (sơn đựng bát), cá sào (món đựng đĩa).

Đoạn thứ hai . — Các món ăn cơm : canh, ca-la-thầu, lạp-sường, trứng muối, tầu-phù-nhự.

Đoạn thứ ba. — Các món đồ nước chè, bánh gai, bánh tô-châu hay bánh củ-cải, bánh khô (cau bính).

Các món ăn cơm, về mùa nóng, canh ăn cơm cốt phải nấu lấy ngọt hay mát ; về mùa lạnh, nên dùng thứ canh hầu lốn thì hơn. Đây mới nói qua, thí-dụ mà thôi, chứ kể ra lại phải theo từng mùa mà làm, mới được. Nghĩa là về mùa lạnh hãy nên nấu những món có nhiều chất béo, về mùa nóng không nên nấu béo lắm.

Phải nhớ rằng : khi khách đã ăn xong đoạn thứ hai rồi, ra rọn bàn để bày đồ nước thì trước hết phải cất những cốc, chai, hay các bát và thìa uống rượu, rồi đến bát, đũa, và những cái đĩa đựng muối, hồ-tiêu, nước mắm. Xong sẽ bao qua quanh bàn chỗ trước mặt khách ngồi mà đặt những giấy và thìa đũa để ăn đồ tráng-miệng đã, cứ mỗi người khách là một mảnh giấy con, một đôi đũa, một cái thìa sạch để đè lên (đặt ngang). Bấy giờ mới cất đến những đĩa bát đựng các món ăn cho hết và đặt luôn các đồ

nước ra : chè cứ đặt trước mặt mỗi người một bát, sôi và các thứ bánh cũng lại đặt ở giữa quãng như lúc đặt cỗ vậy. Còn uống cà-phê và nước thì phải ra bàn khác. Nếu không có bàn khác, thì lúc khách đứng dậy ra rửa mặt ; người nhà phải cất và lau sạch sẽ bàn cho mau tay rồi đặt luôn tăm nước ra.

ĐOẠN THỨ II

Mời khách và tiếp khách

Nhà chủ khi có việc. — Nhà chủ khi có việc gì muốn sửa tiệc đãi khách, trừ ra những bữa cơm thết soang hay những bữa giỗ không kể, còn khi có việc vui mừng gì muốn sửa tiệc đãi khách, thì phải đạt giấy mời trước ít ra là ba hôm để cho người ta còn liệu thì giờ và việc nếu phải mừng thì người ta còn liệu sắm đồ mừng.

Trong cái giấy viết mời đó, cũng phải nói rõ rằng: mình có việc gì mà sửa tiệc, và phải mời người ta đến trước độ 30 phút khi dự tiệc. Thí dụ: định đúng 5 giờ chiều dự tiệc thì giấy mời phải nói : *4 giờ rưỡi chiều hôm ấy xin mời ngài hay ông quá bộ lại chơi. . . đúng 5 giờ xơi chén rượu nhạt, mừng cho . . . . thì . . . .* Mời như thế tiện cả cho đôi bên : chủ cũng có thì giờ mà nghênh-tiếp và khach cũng dễ liệu thì giờ để đi.

Bây giờ dán-hoặc lại có nhà theo lối mới, là hễ có việc gì, muốn sửa tiệc thết khách, lúc viết thiếp mời, lại còn đóng quyển sổ độ vài tờ giấy để kê tên từng người vào đấy, đem đưa theo hễ ai đã bằng lòng nhận lời là phải ký vào sổ. sau khi đã ký rồi, nếu lỡ ra có việc gì cần không thể đến dự tiệc được thì phải thân-hành đến nói lại với người chủ mời để cho người ta biết chừng. Còn như khi không có việc gì mà đến bữa ăn tiệc đó lỡ ra đi trễ giờ, tới nơi thấy khách đã lại đông đủ cả đang ngồi đợi, thì phải nói xin lỗi trước, rồi mới ngồi dự tiệc.

Người chủ lại phải nhớ rằng: trừ ra những bữa cơm thết soàng có một hai người ăn không kể, còn những tiệc to có nhiều người dự, khi mời khách đã đến đông rồi mà lỡ ra còn thiếu một vị nào đúng giờ ăn chưa thấy lại thì mình chỉ có thể để cho các khách đã có mặt đó đợi trễ ra trong 30 phút (như 5 giờ thì ăn, đợi đến 5 giờ rưỡi là cùng) nữa. Nếu cũng không thấy lại, bấy giờ phải đứng lên mời khách cứ ngồi vào dự tiệc, không đợi nữa. Còn bát, đũa thìa, cốc của vị khách vắng mặt kia, cứ để nguyên đó, tới lúc tiệc ăn xong đâu đấy cả rồi mới cất nhân thể.

Cách tiếp khách. — Trước khi mời khách ngồi vào dự tiệc, người chủ phải ngó qua lại một lần nữa xem các việc ở bàn ăn sửa soạn đã được cẩn thận chưa, rồi hãy mời khách vào ngồi. Khách ngồi hai bên diện đối diện còn chủ ngồi đầu bàn trên. Trong tiệc mà uống rượu vang, thì lúc đầu tiên chủ phải đứng dậy đi ngả các cốc của khách lên rót một lượt rượu. Rót độ già nửa cốc một; bắt đầu rót từ bên tay phải chỗ mình ngồi mà đi, quanh hết giẫy bên tay phải, về đến chỗ mình, phải đứng giơ tay mời một lượt, cũng lại phải kể rõ ra rằng: mình có việc vui mừng gì mà làm rượu đãi khách, rứt lời tay nâng cốc của mình lên nói một câu cuối cùng nữa rằng: xin mời các quan hay các ngài lên cốc cho, xong là cứ việc ngồi uống rượu nói chuyện. Còn khi uống rượu trắng (rượu ty) bằng thìa, thì chủ chỉ việc đi ngửa thìa của từng người (không phải múc rượu) lên rồi về đến chỗ mình cũng phải nói như thế mà mời suốt một lượt, rứt lời tay cũng lại nâng thìa mình nói một câu cuối cùng: xin mời các quan hay các ngài cầm thìa cho. Nếu người chủ không ngồi vào tiệc, thì cũng phải rót rượu, cũng phải mời khách (hoặc sai đầy-tớ rót rượu, rồi mình đứng mời khách cũng được). Nhưng đầu tiên mình cũng phải rót một lượt rượu đã.

Trong những bữa tiệc ăn mừng nếu muốn đốt pháo thì phải nhớ rằng: lúc người chủ rót rượu và mời xong và

khách đã bắt đầu nâng cốc hay thìa rồi, bấy giờ một người nhà cầm bánh pháo mồm nói xin phép khách rồi đốt luôn. Lúc khách uống đã hơi chếnh-choáng lại đốt, tới khi đoạn thứ nhất là tiệc rượu đã xong cũng đốt, rồi mới đến tiệc cơm xong tất cả; khi khách giải tán, đốt tiễn chân lần nữa là thôi. Nhưng khi đốt pháo tiễn chân, người chủ cứ việc bảo người nhà đem ra đốt chớ không phải nói xin phép nữa, chỉ trong những lúc khách đang còn ngồi tiệc mà đốt thì mới phải nói xin phép mà thôi.

Lời phụ thêm

Cứ như tiệc ăn mà ngồi ăn mâm thì có nhiều điều rất phiền phức và khó khăn; khó cả cho chủ đối với khách và khó cả cho gia-nhân chạy các món ăn và thiếu-vị. Còn như ăn ngồi bạn kê chạy dài thẳng một lượt, chủ ngồi dữa đầu bàn trên còn khách ngồi song-song hai bên, trông có vẻ đẹp mà lại vui và tiện lắm, chủ được tiếp đều cả các khách, mà gia-nhân của chủ cũng được dễ bề phục dịch nữa. Nhưng hoặc dọn bàn hay dọn mâm, sự đó cũng phải tùy tiện từng gia-chủ, không thể câu nệ chấp nhất được.

PHẦN THỨ II

Trữ các thực-vật và động-vật. — Làm các thứ để nấu cái ăn và tương, cà, dưa, mắm. — Muối trứng, thịt, giăm-bông (jambons) và làm các thứ lạp-sường.

ĐOẠN THỨ I

Trữ các thực-vật và động vật

TRỮ CÁC THỰC VẬT

Để dành bắp cải

Phải đem vào một nơi buồng không có nắng chiếu

đến bao giờ mà xếp. — xếp phải cứ cuống cái nọ sát vào cuống cái kia, xong lấy đất hay cát ẩm mà phủ vào chỗ hai cuống nó giáp nhau, đoạn lấy rơm sấp nước vẩy ráo phủ kín cả.

Để dành khoai tây

Cát đem đãi sạch, phơi khô, để nguội lạnh, lót xuống đáy hòm (hòm phải rán giấy kín hết các khe) rồi xếp khoai vào cho cách nhau độ nửa đốt ngón tay, xong lại bỏ cát vào cái dần mà dần vào cho dầy khỏi mặt khoai độ 2 phân tây, đoạn lại xếp khoai lên, thế là cứ lượt khoai lại lượt cát như vậy mà làm, xong đem cất chỗ khô.

Các thứ quả khác cũng có thể để cách ấy được cả.

TRỮ CÁC ĐỘNG-VẬT

Để dành trứng

Cách thứ nhất. — Lấy gôm a-ra-bich (gomme arabique) cho vào nước lã đun tan, rồi lấy bút ta chấm mà quét vào vỏ trứng cho kín hết, để khô, lấy than củi tán nhỏ giải một lượt xuống đáy hòm hay thúng, xong xếp vào lại phủ than lên cho kín và đậy thúng hay hòm lại đem cất một nơi.

Gôm a-ra-bich mua ở hàng sách, nếu khi không sẵn, lấy bột nếp ta chưng hồ long-lỏng (như nước cơm đặc) mà quét cũng được.

Cách thứ hai. — Đun một nồi nước lã cho nóng già, xếp cả trứng vào chậu rồi giội nước nóng vào (phải cho ngập mặt trứng) để độ nửa phút đồng-hồ lại vớt ra đem vùi vào thúng cám.

Để dành sữa tươi

Rót sữa vào chai rồi lấy miếng gỗ hay vật gì lót xuống đáy thùng xếp chai sữa vào (xếp dựng) đổ nước lã vào

thủng cho tới quá chỗ vạch sữa xong đun độ 15 phút lúc lấy chai ra khỏi mặt nước nóng là phải nút kỹ luôn kẻo không-khí lọt vào, để theo cách này được chừng hơn 1 năm.

Để dành thịt

Thịt bỏ vào nồi đồ giấm tây cho ngập mà luộc (10 phần cho chín độ 5 thôi), xong vớt ra lấy miếng vải trắng, sạch gói long-lỏng (nhưng phải cho kín) đem treo một nơi mát, lúc dùng đến lấy thịt bỏ ngâm qua vào nước lạnh chừng vài phút, cho giấm thôi ra rồi hãy dùng.

Theo cách này để được chừng hơn 5 tháng, mà thịt gì cũng có thể để dành theo cách ấy được cả.

Để dành cá sống

Bỏ ruột bánh tây hay bột mì vào rượu 90 phân mà thấu kỹ rồi nhồi vào mồm cá xong lại vẩy vào mình nó vài giọt rượu nữa, sau lấy giẻ sạch hay rơm nõn quấn nó lại để vào thúng, thế là cá say rượu cứ ly-bi nằm đấy, có thể sống được hơn một tuần-lễ.

Lúc dùng đến, phải thả cá vào nước lạnh độ 3 giờ rồi hãy làm thịt.

Lỡ khi không có ruột bánh hay bột mỳ và rượu 90 phân thì lấy cơm nguội giã nát ra chộn với rượu ty cũng được, nhưng chỉ để được độ 5, 6 hôm thôi.

Để dành cua

Cua bể mua về cứ để nguyên lạt buộc xếp vào một cái nồi hay cái chậu sành rồi lấy ít bèo hay sen Nhật-bản phủ lên chốc, xong cứ mỗi ngày độ 3 lần lấy ít nước lã đánh tý muối (hơi lờ-lợ đừng mặn) mà vẩy vào, làm thế có thể để được độ 5 hôm.

Để dành ốc

Ốc đổ vào một cái chậu to cho nước gạo sạch vào mà

ngâm. Cứ mỗi ngày hai buổi thay, lúc thay phải chắt sạch cái nước cũ đi rồi hãy cho nước mới, thỉnh-thoảng lại đem treo gác bếp (phải xa chỗ nóng) độ vài ba bôm làm thế có thể để được lâu lắm mà lại béo thêm và sạch ra. Nhưng phải nhớ rằng : nước gạo ngâm ốc là phải rất sạch không được dính-dáng tí gì là mặn và nhờn cả.

ĐOẠN THỨ II

Làm các thứ để nấu cái ăn và tương, cà, dưa, mắm.

Bột ca-ri (poudre de kari)

180 gr. nghệ, 30 gr. hạt-tiêu trắng (hạt tiêu sọ) 250 gr. ớt, 30 gr. đinh-hương, 16 gr. nhục-đậu-khấu.

Cách làm. — Nghệ thái mỏng giải ra mặt tấm sắt hay mặt cái mâm đồng đã đánh sạch mà phơi phải giăn-giở luôn, hễ giòn đem tán nhỏ giây kỹ. Ớt phơi khô sao qua lên cũng tán và giây, xong còn các thứ kia cũng sao qua và tán nhỏ giây kỹ (giây riêng), sau chộn lẫn cả các thứ làm một lại giây lại lần nữa cho đều rồi bỏ lọ để dùng dần.

Cà-chua lọ

Phải dùng cà chua tây, mà phải chọn những quả chín và không thối, đem rửa và lau sạch từng quả, rồi cắt làm đôi một, bỏ vào ép nát, xong cho vào cái chảo sạch đun nho-nhỏ lửa (vừa đun vừa giầm) hễ sôi bắc ra ; lấy cái khăn trắng sạch lót vào cái giỏ sạch, kê giỏ lên cái chậu sạch, đổ cà vào lòng khăn ; cứ để nguyên đấy cho nó chảy, hết độ 7, 8 giờ lại tưới cái nước cà ở chậu lên cái bã mà miết để cho nó ra hết bột rồi vắt kiệt, bỏ bã đi nước lọc lại lần nữa. Đoạn rót vào chai nút kín cho chai vào đun cách thủy cho nho-nhỏ lửa, hễ thấy sôi độ 15 phút thì thôi, đem ra gắn sy, để dành dùng dần.

Chanh-sôi

Phải chọn thứ dưa cải ngồng và rõ già, đem tước qua cái vỏ già ở ngoài thân cây đi, rồi phơi héo bỏ vào nén như nén dưa thường vậy. Nhưng phải cho hơi mằn-mặn mới được, đừng cho nhạt mà hỏng.

Khi nén đã được rồi vớt ra phơi, gần khô đem cuộn lại cứ tẩm nước dưa mà phơi lại độ vài bốn ngày nữa, thì thôi, đem phơi gió không độ 2 ngày nữa là được.

Cứ như thứ chanh-sôi của Khách không biết họ làm thế nào, nhưng còn thứ nói đây thì chính soạn-giả đã thí-nghiệm qua một lần rồi đem làm vào thứ ăn cũng được tửa-tựa đúng mùi như chanh-sôi của Khách.

Tương Bần

Cứ lệ : 1 phần đậu-nành là 2 phần gạo nếp, song còn vừa tương mốc và nước lã cứ lệ 100 lít nọ là 14 lít muối, nếu khi muốn nhạt mặn hơn tùy ý thêm nước hay muối nữa.

Cách làm — Gạo nếp đem ngâm rồi thổi sôi, chín giỡ ra giá để nguội, giội nước lạnh sạch vầy ráo, phun vài ngụm rượu vào rồi hãy đổ ra nia dặt mốc đậy lá lại, độ 2, 3 hôm hễ mốc đều thì mở ra mà chấm mồ-hôi đi, nếu có chỗ nào mốc trắng đen lại phải nhặt ngay rồi thò đũa đảo đều một lượt, lại đậy lá lại để như trước. Đoạn cứ 3 hôm một lần thăm, hễ khi thấy mốc đã vàng đều như hoa hòe hãy bỏ ra phơi, nếu khi không có nắng phải đốt than (đừng nóng quá) mà sấy cho các sâu bọ nhỏ chết hết, xong đun nước muối sôi quấy tan, để nguội lạnh, cho mốc vào mà đánh (cứ liệu chừng lưng thúng mốc thì cho 5 bát hay hơn 5 bát muối) kỹ để độ 8 hôm, bấy giờ đem đậu ran hặt hết những hột lép và nhỏ quá đi rồi ngâm

một lát vớt để ráo nước, bỏ vào rang. hễ khi cắn hạt đậu thấy trong ngoài vàng đều nhau thì thôi. Rồi đem say nhỏ bỏ ngâm bằng nước sông lọc (đừng đánh phèn) rỗ trong, cứ mỗi sáng một lần ra thăm nếu thấy váng trắng nổi phải hớt hết đi tới khi thực trong. Giã hay nghiền nhỏ mốc đồ lộn làm môt, tính số nước mà đổ thêm cho vừa. lại đánh kỹ, phơi chừng 3 hôm, nếu có cạn nếm mặn, sẽ đun nước sôi để nguội lạnh đổ thêm vào cho vừa. Đoạn rồi đậy nắp chĩnh lại chát cho kín, đem chôn xuống đất độ hơn 2 tuần lễ, lấy lên mở đánh rỗ đều lại để chừng 5 hôm nữa cho tương ngấu kỹ thì dùng được.

Lời dặn. — *Lá đậy mốc phải dùng bằng lá khoai hay lá nhãn, lá sen mới được, nghĩa là những lá ấy nó có nhiều hơi.*

Nén cà bát

Cà đem cắt núm (đừng cắt sâu vào đến thịt mà nũn cà) rửa sạch, để ráo, rồi lấy muối giã qua cho nhỏ đắp vào núm từng quả xếp vào vại cứ thứ tự đặt, lúc xong lấy vỉ đậy lại, rửa sạch cối đá hay vai hòn gạch to mà nén độ non một tháng thì mới dùng được, cà nén phải nặng nén thìmới tot.

Nén cà-pháo

Cà-pháo cũng đem cắt núm, rửa sạch, để ráo, cứ lệ mười cà là hai muối, nghĩa là mười bát cà thì hai vực bát muối, xong giã nhỏ ít giềng hay lấy ít lá chanh cắt đoi ba, cứ lượt cà lại rắc lượt muối và ít giềng giã hay lá chanh, lúc hết thì nén phải cho nặng mới được.

Cà-pháo cũng có người nén thì cho muối vào nước đun sôi tan để nguội đổ vào cà mà nén, còn như muối sổi, thì lại hay khia đôi từng quả ra, để chóng ngấm muối thì chóng ăn được.

Muối dưa

Dưa sổi. — Đem nhặt hết lá úa lá sâu rồi bỏ phơi tái, rửa sạch, thái bằng hơn đốt ngón tay, lấy ít hành hoa rửa cũng thái theo khổ dưa đánh nước muối mà muối.

Khi muốn muối ăn ngay thì không phải phơi, cứ đun nước nong-nóng mà muối là được. Còn như muốn chóng chua thì giã khế lọc vắt lấy nước hay vắt nước trong quả chanh vào mà muối.

Cũng có người muốn chóng chua thì lại cho ít nước gạo sạch, hay đánh phèn vào, nhưng đó là tưởng lầm, làm thế ăn có chất độc.

Dưa hổ-lốn (*ngũ vị*). — Hành tây, xu-hào, cà-rốt, gừng non, cuộng bắp cải hay sống lá. Các thứ thái chỉ cả rồi mơn muối để độ ba phút cho mềm hãy rửa sạch vầy ráo, lại cho muối vào mà muối rồi thêm ít đường tây và giấm ớt nữa là chỉ một lát ăn được.

Lời-dặn. — *Các thứ kia lấy bằng phần nhau, duy chỉ có gừng là lấy kém đi thôi.*

Dưa cải nén. — Dưa nhặt cấu lá thối lá sâu đi, đem phơi héo, rửa sạch, để nguyên cây, rồi cứ tính hai cây dưa là một nắm tay muối đồ vào với ít nước lã đánh tan, bỏ dưa vào lăn tẩm cho đều, xếp từng lượt vào vại, lúc xong đậy vỉ che lại, lấy cái chĩnh đổ nước vào mà nén, trên miệng chĩnh đè thêm vật gì cho nặng thì tốt hơn.

Lời dặn. — *Nén dưa không nên cho cối đá hay đá nén gìm vào dưa, vì vật đó hay làm kháng dưa. Cải bắp cũng làm thế, nhưng muối sổi phải cho tỏi giã nhỏ vào. Cộn như dưa giá thì phải cho giềng.*

Dưa hành. — Hành đem cắt rễ và lá, bóc qua mạng lấy phèn chua cám đánh vào nước lấy rỗ chua gắt, đổ hành vào ngâm hết 24 giờ, rửa sạch để ráo nước. Còn muối phải tính từ lúc hành khô; cứ mỗi kilo rưỡi hành là một kilo muối,

Lúc hành được, cứ rắc lượt hành lại lượt muối. Trên hết phủ dưa cải cây đã tầm như nói ở bài trên (dưa cải nén), lượt trên cùng dưa cải phải rắc thêm lượt muối nữa, xong đậy vỉ tre mà nén cho thật nặng, hễ thấy nước rào thì phải múc ra ngay.

Lời dặn. — *Hành ngâm nước phèn vừa chóng mất hăng vừa được ròn củ và vừa được ngon dưa hơn là ngâm tro chứ đừng tưởng lầm là ngâm nước phèn mà chua đâu, nghĩa là sau khi ngâm xong phải rửa rõ sạch đi thì chất chua đã hết rồi. Còn như phèn chua cám giá mua cũng rẻ lắm chỉ độ 5, 6 xu một cân ta thôi.*

Làm mắm

Mắm rươi. — Rươi mua về trước phải ngồi cầm đũa bởi ra xem có cái rác nào thì nhặt sạch đi đã, xong lấy muối đong, cho vào chộn đều, để một lát (chừng ăn tàn miếng trầu) cho rượu, lại để độ vài giờ về sau cho thính gừng, vỏ quýt thái chỉ, ớt giã nhỏ, chộn đều bit chát kín miệng chĩnh để chừng hai tháng hãy ăn.

Cứ mười bát rươi là ba vực bát muối, một cút rượu, một gạt bát thính là vừa, nhiều thính, rượu thì hay chua mắm. Còn như vỏ-quýt, gừng, ớt ba thứ đó khi muối muốn cho ngay vào hay không tùy ý. Nếu cho vào lúc ăn cũng lại phải có gừng và vỏ-quýt nữa thì mới ăn được. Muối rươi chỉ cốt nhất là vừa muối và thính rượu là ngon, mà rươi là một vật rất tanh, nên khi muối phải để lâu cho ngấu kỹ ăn mới ngon.

Cách ăn. — Vừng siết trắng, lạc rang giã nhỏ, gừng, vỏ-quýt, giò lụa thái chỉ, các thứ chộn lẫn cả với rươi muối rồi ăn với rau cải, rau cần, thìa-là, tỏi tươi, cải-cúc thơm, mùi, thịt ba-rọi luộc hay thịt đông.

Mắm tôm. — *Cách thứ nhất:*— Tôm rảo hay tôm đồng

cũng vậy đem cấu đầu rửa sạch, để ráo, rồi cho vào chậu sành đổ ít rượu chộn đều để một lát, cho muối, lại một lúc lâu nữa hãy chộn thính và giềng giã nhỏ. Các thứ đủ cả thì đổ vào hũ bít chát kín. Mùa nực độ 1 tuần-lễ đã ăn được, mùa rét phải đến 2 tuần-lễ mới ăn được.

Muối cứ lệ 10 bát tôm đầy có ngọn thì chỉ cho 2 vực bát muối, nếu muốn nhạt hơn cho vực rưỡi. Giềng phải dùng thứ già giã nhỏ biến lấy lưng bát, còn rượu và thính cũng theo như của rươi.

Cách thứ hai.—Tôm bóc vỏ bỏ đầu (lấy toàn nõn) 10 bát tôm đầy có ngọn là 2 bát đầy có ngọn rượu nếp và nửa bát thính, không cho giềng, còn vỏ và đầu đem giã nhỏ lại mà nấu canh ăn ngay.

Cách ăn mắm. — Củ sả giã nhỏ hay thái chỉ và giềng giã bông, còn lạc-rang giã vừa nhỏ, vừng trắng rang thơm, các thứ chộn vào mắm ăn với thịt ba-dọi luộc hay thịt lợn quay, khế thái hoa-hồi rõ mỏng, hành hoa và các thứ rau thơm, xung xanh.

Mắm tép.— Tép phải nhặt rửa sạch để một lát cho ráo rồi cũng làm như cách thứ nhất của mắm-tôm, nhưng muối phải bớt đi và không cho giềng.

Cách ăn.— Thịt ba-dọi luộc, gừng, 2 thứ thái chỉ, vừng trắng rang thơm lạc-rang giã nhỏ các thứ chộn lẫn cả vào mắm ăn với xung xanh, khế thái hoa-hồi mỏng hành hoa các thứ rau thơm.

Thứ mắm tép cũng có người ăn chưng. Nhưng nếu muốn ăn chưng thì làm như thế này: lạc rang giã nhỏ, vừng rang thơm, gừng thái chỉ, chộn cả với mắm, xong cho mỡ nước vào chảo đảo với hành cho thơm rồi hãy đổ vào sào, vừa chín, đừng quá lửa mà sác mắm. Ăn thì ăn với rau riếp, thơm, mùi, hành hoa, khế, thịt dọi luộc, không phải xung nữa, nghĩa là các thứ mắm ăn sống nó tanh nên phải ăn kèm

với xung cho đỡ tanh; còn mắm đã chưng chín thì chất tanh đã kém rồi, nên không phải ăn với vật chát nữa.

ĐOẠN THỨ III

Muối trứng, thịt giăm-bông (jambon) và làm lạc-sường

Muối trứng

Cách muối thường. — Cứ một bát muối là một bát rưỡi nước lã cho vào đun sôi kỹ đánh rõ tan để thật nguội lạnh, xong đem trứng thả vào chậu nước lã có đánh lẫn ít muối mà thử, nếu thấy cái nào nổi thì đừng lấy, còn những cái chìm vớt cho vào nước muối đã nguội đó, rồi cài vỷ lại, nước muối phải cho ngập khỏi mặt trứng độ 1 ngón tay; đợi hết 45 hay 50 ngày mới dùng được.

Cách muối lấy mầu đỏ. — Cứ lệ muối 50 cái trứng thì phải dùng mỗi thứ sau này là nửa cân ta : dầu lạc, vôi tôi lấy vừa rẻo, chè mạn, muối tro, chấu, đinh-hương, hồi-hương và quế-chi tán mạt, xong cho cả các thứ vào một cái chậu chộn đánh lẫn thật nhiễn đều, còn trứng cũng phải thử như đã nói ở trên. Đoạn lấy lá trắc-bách-diệp bọc bên ngoài từng quả, sau nắm thứ bột thấu kín ở ngoài hết, các việc ồn cả, xếp vào vại (xếp chung quanh để chống giữa), cứ một lượt trứng lại rắc một lượt chấu, sau hết đậy kênh nắp vại lên cứ để uguyên đó đợi hết chừng 3 tháng hay hơn ít nữa (tùy theo thời-tiết) thì bỏ ra để dùng.

Cách muối lấy mầu đen. — Cứ lệ muối năm chục cái thì phải dùng các thứ này : quế-chi và đinh-hương mỗi thứ lạng rưỡi ; lưu hoàng (diêm-vàng) bồ-kết mỗi thứ 6 lạng ; chè mạn nấu nước lấy rõ đặc bỏ bã, nước cho

vôi vào tôi, xong đốt lá tre lấy tro và tán nhỏ các vị kia ra mà thấu lẫn làm một cho thật rẻo, rồi trứng cũng phải làm như đã nói và dùm lá trắc-bách-diệp lại, sau hết đắp thứ bột thấu ấy ở ngoài, các việc ổn cả, xếp trứng vào vại đậy nắp (chát kín) đào lỗ chôn, đợi hết 6 tháng mới dùng được, nếu càng để được lâu nữa lại càng tốt.

Lời dặn. — *Vôi và tro liệu vừa thì thôi, lỡ khi không có tro lá tre thì lấy chấu đốt thành tro mà làm cũng được.*

Muối thịt

Muối 1 miếng thịt nặng 6 kilo thì phải 1 kilo muối, 15 gr. diêm trắng (salpêtre) thứ tốt và 125 gr. đường tây bột.

Cách muối : — Trước hết thịt phải lấy cho hết những cái gân, cái mạng hay các cái bạc-nhạc bỏ đi, rồi thịt cứ để nguyên miếng to như thế cho vào chậu, đổ muối bóp một lúc cho đều rồi tán nhỏ diêm trắng cho vào lại bóp kỹ lần nữa, xong vun gọn, và bốc muối đắp kín lên mặt thịt. Đoạn lấy vải bịt kín miệng chậu lại, treo vào một chỗ mát, hết 24 giờ đem ra cho đường vào nước thịt đánh rõ tan, lại thấu cho thịt ngấm đều, lại vun gọn, bịt kín để như trước. Độ 10 hôm hay mười 12 thì dùng được.

Thịt lợn, thịt bò và cá cũng làm như thế cả. Đường cho vào là để giữ cho thịt được đỏ, còn diêm trắng giữ cho thịt khỏi sinh trùng và thối.

Muối giăm-bông (jambon)

Cứ 6 cái đùi lợn là phải 1 kilo nước muối và 125gr. diêm trắng (salpêtre) thứ tốt.

Trước hết đùi-lợn đem cạo rửa sạch, để ráo, rồi lấy ít muối cho vào ít nước lã đun sôi đánh tan để nguội lạnh bỏ đùi lợn vào vại, đổ nước muối ấy vào bóp thấu một lát. Đoạn đậy vải lại để đó hết một đêm cho những huyết và những nhựa ở thịt nó thôi ra với nước, Xong cho diêm-

trắng vào cồi tán nhỏ chộn với muối thật đều, bớt ra, một nửa còn bốc bỏ vào đùi-lợn mà bóp kỹ cho ngấm, rồi vun gọn lại, rắc chỗ nửa muối kia vào cho kín đều mặt thịt rồi đậy vải lại, cứ mỗi ngày một lần đảo lên đảo xuống cho muối ngấm vào thịt, hết 7 ngày hễ thấy nước đã giềnh lên đến nửa chỗ thịt đó thì chắt nước ra một cái chậu sành lấy 125 gr. đường bột và 30 gr. sen a-mô-ni-ắc (sel ammoniac) tán nhỏ cho vào đánh rõ tan đổ vào đùi lợn đó mà thấu thật đều. Sau từ đó mà đi cứ mỗi ngày mở ra đảo lên độ 4, 5 lần ; hết 2 ngày đun nước sôi để nguội lạnh vớt thịt cho vào rửa sạch, đem treo vào một nơi mát và khô, lấy vải quây kín xung quanh lại cho ruồi muỗi bụi bậm khỏi bám vào.

Độ 7 ngày nữa, bấy giờ lấy gỗ giẻ đem đốt, lúc thấy gỗ đã cháy được độ nửa thì phủ lá cối-bách và mạt-cưa gỗ giẻ lại phun vài ngụm nước lã vào nữa rồi để các đùi lợn ra sàng, treo lên mà sấy, độ vài hôm hễ thấy thịt hơi khô rồi đem treo phơi ra, gió tới khi khô hẳn đem đóng hòm.

Đóng hòm thì lại phải một lượt muối dầy độ 8 phân tây xuống đáy hòm xếp đùi lợn vào lại cứ một lượt đùi-lợn là phải cách một lượt muối dầy như thế. Xong cứ đậy nắp để đó, chừng hơn một tháng cho chua, lấy ra đóng túi treo lên, là được.

Làm lạp-sường

Muốn làm lạp-sường thì phải ken lòng-non lợn cho mỏng phơi khô để sẵn mà làm.

Cách ken lòng non lợn.—Lúc mổ con lợn ra, cỗ lòng non của nó moi ra đừng nhúng nước lã vội bỏ vào giỏ ngồi vẻo bớt những cái mỡ ở bên cạnh nó bỏ ra, rồi lấy cái dây gai dài buộc một đầu vào đầu ruột, còn một đầu lấy cái tăm tre cập lại rồi luồn cái đầu tăm vào bên trong

ruột (luồn chỗ nút buộc), luồn xong cứ sẽ kéo dần-dần lộn bên trong ruột ra ngoài. Lộn hết cho vôi tôi rồi và tro muối vào thò 2 chân đạp giay đi giay lại một lúc rõ lâu cho mỏng ruột ra đem rửa sạch. Đoạn lại lấy cái giọc chuối chẻ đôi ra, cập ruột lại rồi một người đứng giữ cái giọc chuối, một người đứng cầm cái đầu ruột cứ sẽ kéo dần-dần cho đến hết, lại chẻ cái giọc chuối khác cập mà tuốt lại, tuốt đi tuốt lại độ vài bốn lần phải thay một cái giọc chuối khác, làm thế nghĩa là nhờ vì bên trong cái giọc chuối nó giáp thì nó nạo mỏng tang ruột ra được.

Tuốt xong đem rửa thật kỹ, lấy lạt buộc một đầu lại, thò ống vào thổi cho phồng lên (như thổi boong-bóng) lại buộc nốt đầu này rồi đem treo phơi nguyên thế, tới lúc thật khô đem nhồi thịt vào.

Cách nhồi thịt.— Cứ 6 kilos thịt vai hay là mông (lấy nạc mỡ lẫn lộn còn bì bỏ) thì phải 100gr. đường bột 15gr. rõ diêm trắng (salpêtre) hay 2 cút bạc-xì-dầu (xì-dầu trắng) non 1 cút phần-chầu (phần tửu) 250 hay 300gr. muối bột rang kỹ lại tán nhỏ giây lại, 50gr. húng-lìu.

Các thứ sắp đủ cả, trước hết đem thịt rửa sạch để rõ ráo rồi thái, thái ngắn bằng non đốt ngón tay một mà thân nó chỉ nhỏ bằng thân cái bút-chì thôi. Thái xong bỏ vào cái chậu da-lươn, đổ muối vào chộn đều, rồi lấy cái bát cho húng-lìu và bạc-xì-dầu, phần-tửu vào đánh kỹ đổ vào khăn sạch lọc nước hứng vào chậu thịt đó, bã vắt kiệt bỏ đi. Đoạn chộn đều để ướp chừng 2 giờ hãy tán nhỏ diêm trắng cho vào, chộn đều lại đợi độ 30 phút nữa hãy nhồi.

Nhồi thì phải lấy lạt thắt một đầu ruột lại, còn một đầu ruột lồng nó vào cái cuống phễu bằng sắt (phễu phải làm to cuống và rộng lỗ thì thịt mới xuống được) xong thả ruột vào cái chậu không còn đầu ruột có phễu buộc thì giơ sang chậu thịt, bốc thịt vào phễu thò ngón tay chọc cho nó xuống, hễ thịt đã xuống được kha-khá phải vuốt dầu

nó xuống rồi để khoanh tròn lòng lại. Lúc đã được chừng 1 thước tây, lại phải lấy bó châm bằng sắt mà châm quanh vào mình nó rồi thò tay vuốt cho nước bên trong chảy ra hết. Khi xong tất cả rồi lại thò tay vuốt lần nữa cho kiệt nước. Đoạn đem treo ra chỗ gió độ một ngày cho tái se lại, rồi hãy lấy dây gai buộc vào từng đôi. Sau đó mà đi cứ ngày thì phơi gió, tối lại sấy than (cho hơi âm-ấm thôi) hết chừng 12 hay 15 ngày, nếu lạp-sường đã kiệt thì thôi không sấy nữa, chỉ đem treo vào chỗ ráo và có gió tới đến, để độ 2 tuần-lễ nữa rồi mới dùng được.

Lời dặn. – *1·) Ken ruột lợn làm lạp-sường phải ken rõ mỏng thì lạp-sường mới ngon ; 2·) cái giọc chuối dùng để tuốt cho mỏng đó là giọc ở tầu lá, đem sé lá ở 2 bên đi lấy cái giọc ở giữa mà làm; 3.) làm lạp-sường không nên làm về mùa nực, mùa hanh làm tốt hơn cả; 4·) sấy lạp-sường, than chỉ hơi âm-ấm thôi, nếu nóng thì hỏng phải quây cái cót, đốt lò than hồng rồi phủ cho kín đi, lại đậy cách lượi sắt nữa, đem để trong cót, treo lạp-sường ở xung quanh mà cót phải quây vùng rộng, không thì nóng quá ; 5·) làm lạp-sường gan cũng làm như cách đó, chỉ khác là bên trong phải nhồi bằng gan với mỡ thôi, cứ 2 kg. lợn, phải 1 kilo mỡ lợn thái lẫn nhồi vào ; 6·) làm lạp-sường tươi ăn ngay không phải cho đường và diêm-trắng, chỉ cho các thứ kia và thêm một ít nước tầu-phù-nhự nữa thôi ; 7·) thịt dọi người ta thái dài khổ và dầy rồi cũng ướp với các thứ như làm lạp-sường và đem phơi cũng theo như thế, về sau ăn mùi nó cũng như mùi lạp-sường vậy ; 8·) bạc-xi-dầu, phần-chầu, húng-lìu và nước tầu-phù-nhự mua ở cao-lâu Khách, còn diêm-trắng (salpêtre) nên mua ở hiệu thuốc Tây, tuy đắt, nhưng được thứ tốt lắm; 9·) cách ăn lạp-sường thì hấp hay rán hay nướng, nướng nên quấn giấy bản bên ngoài mà nướng thì ngon hơn cả.*

PHẦN THỨ III

Các cách nâu nướng

ĐOẠN THỨ I

Các loài chim

Chim đồng, chim rừng và chim nhà nuôi

Khi muốn dùng các loài chim để làm món ăn, nếu thấy con nào đã chết thì không nên lấy và nhất là những con loi ăn vào độc lắm.

Chim gáy

Tính ôn, bổ ngũ tạng (bổ hơn cả chim bồ câu) ăn mạnh chân tay, trị được chứng buốt xương và phong thấp. Cách dùng: Rán, quay, thuôn.

Rán. — Bóp chết vặt lông (vặt khan) xong hòa thang rượu và gừng hơ cho cháy hết lông cáy, rồi rửa cọ sạch, mổ lấy ruột ra, gan, tim, mề lột rửa kỹ, lòng-non cuống-họng cấu vất đi, và hớt khoét cái bẩn chỗ phao-câu bỏ rửa qua lại lần nữa. Đoạn soa hứng-liu và muối bột vào bụng, tim, gan, mề, nhét cả vào đấy buộc díu lại đem rán ; rán phải cho nhiều mỡ vào chảo. đun sôi, bỏ chim vào đảo đi đảo lại một lát cho mỡ ngấm đều, lại chắt bớt mỡ ra, để ít thôi, đậy vung lại thỉnh-thoảng mở ra, giở lên giở xuống. Lúc chín chặt miếng hày để nguyên tùy ý ; ăn thì dùng nước mắm hay xi-dầu và hạt tiêu mà chấm.

Quay. — Quay chỉ việc bôi qua tý mỡ lợn ở bên ngoài rồi treo vào lò mà quay, lúc chín cũng dùng như thế mà ăn.

Thuôn. — Sau khi đã làm sạch sẽ như vừa nói ở trên, thì đem lạng riêng nạc ra, thái hơi mỏng và nhỏ bản, cả tim mề, gan lẫn lộn, còn xương phải chặt 2 bàn chân vất

đi rồi băm nhỏ cho tý muối và hành vào, băm qua lát nữa, soa nước mắm vào tay, viên từng viên tròn bằng quả táo một. Xong cho ít mỡ lợn vào sào qua thịt cho nước mắm rồi đổ nước lã đun sôi thả viên vào, đun sôi già lúc nữa, thái nhỏ răm hành cho vào, rồi bắc ra ăn.

Chim sẻ

Tính ôn, cường dương, tráng khí, bổ bàng-quang; đàn bà ăn nhiều được đại bổ khí lực, trị chứng âm-hư; con trẻ ăn nhiều được khoẻ mạnh và trừ đàm. Tiết nó bổ hư nhược. trứng nó trị được âm-hư và liệt-dương. Cách dùng: Rán, nướng chả, hấp.

Rán. — Dù rán, nướng chả hay hấp trước hết nên lấy chén rượu cắt tiết nó hứng vào đấy mà uống ngay rồi hãy làm lông, cũng theo như cách làm lông chim gáy; rán cũng theo như thế mà làm.

Nướng chả.— Sau khi đã làm lông và rửa mổ sạch rồi thì đặt chim xuống mặt thớt lấy cái má dao mà dập mạnh một cái, rồi chặt mỗi con làm 4 hay 6, bỏ ướp hành, nước mắm, hạt tiêu bột, một lát rồi cập hay siên đem nướng cũng như nướng chả thịt lợn vậy.

Hấp.— *Cách thứ nhất.* — Làm lông, rửa sạch, mổ đằng lưng, moi bỏ hết ruột, rồi băm nhỏ thịt lợn (vừa nạc vừa mỡ) cho nấm, hành, tý muối, tý nước mắm, chộn đều, nhồi vào bụng từng con, lấy lạt buộc qua lại ; rồi rửa sạch hoa -hiên khô (vất những cái già đi) lót xuống lòng đĩa. Xếp chim lên, lại phủ vào mình chim vài cái nữa, rồi đem hấp cách-thủy hay hấp hơi cơm.

Cách thứ hai. — Sau khi làm lông và rửa mổ bỏ ruột rồi, lấy má dao đập rỗ mạnh cho bẹp từng con ra, bóp hành, nước mắm, đem siên que nướng qua. Xong xếp vào đĩa, rắc ý-dĩ và hứng-liu, chanh-sôi và gừng non thái chỉ rắc phủ

lên mình chim, lại tưới ít sục-mà-dầu (dầu vừng chín) nữa, rồi đem hấp.

Lời dặn. — *Gừng non thái chỉ xong phải mơn qua tí muối cho mềm rồi rửa đi hãy làm, nếu không muốn dùng gừng thì dùng quảng-bì cũng phải cạo mỏng bớt và thái chỉ.*

Quạ khoang

Tính ôn bình, ăn rất lành, vì giống nó chỉ ăn những cua, ngóe và châu-chấu, chứ không ăn bậy như giống quạ đen. Thịt quạ khoang người lớn có ho hen ăn vào thì khỏi ; con trẻ ăn khỏi sài kinh-giản. Cách dùng : rán, quay, thuôn.

Rán. — Làm lông rửa mổ bỏ ruột, chặt mỗi con làm 4 hay 2 lấy sống dao giần qua tẩy lại gừng rượu bóp húng-lìu, bỏ rán cũng theo như rán các thứ chim kia.

Quay. — Quay phải để nguyên con, soa húng-lìu và muối vào bụng nó, quét qua lượt mỡ ở ngoài mình rồi treo vào lò quay.

Thuôn. — Thuôn theo như cách thuôn chim gáy mà làm.

Chim ngói

Tính hơi ôn, cường dương, tráng khí, kiện-tỳ, bình-vị, bổ tạng phủ, mạnh gân cốt. Cách dùng: Rán. sào, om, hấp, thuôn, hầm, nấu cháo.

Rán. — Rán muốn chặt mỗi con làm 2 hay để nguyên tùy ý, còn cách-thức cũng theo như cách rán chim gáy mà làm.

Sào. — Sau khi làm lông rửa mổ xong, lấy má dao đập bẹt ra chặt từng miếng vừa, bóp qua gừng rượu, đổ mỡ đun sôi, cho tỷ hành khô (đập nhỏ) và ít hành tây (thái to và theo chiều giọc) hễ thơm bỏ thịt chim vào đảo qua cho nước mắm, đảo đi đảo lại một tý nữa cho ít nấm hương và măng tươi ; gần chín cho củ đậu hay mã-thầy,

chín đều cả, đánh tỷ bột, đợi chín bột cho hành hoa (thái bằng đốt ngón tay) chộn đều bắc ra tưới ít dầu vừng chín, rắc hạt-tiêu bột, súc ra đĩa lại rắc tỷ húng-lìu đều lên mặt và đặt dúm rau mùi vào giữa, thế là đem bày mâm ăn.

Lời dặn. – *Khi dùng măng tre tươi để sào độn với chim hay với thứ gì cũng phải luộc đồ nước đi rồi hãy dùng, mà thái thời phải thái mỏng và theo vừa với bản miếng thịt chim, củ đậu hay mã-thầy cũng thái thế đừng to bé quá. Còn như dụng măng ngâm thì chỉ thái rồi sao muối và rửa kỹ thôi.*

Om. – Làm lông rửa cọ sạch mổ đằng lưng lấy hết ruột ra, tẩy qua gừng rượu vào chim, xong lấy thịt lợn (vừa nạc vừa mỡ) băm nhỏ chộn lẫn ít nấm, mộc-nhĩ, măng tươi thái nhỏ biến và ít cốm, tỷ muối, tỷ nước mắm, hành, nhồi vào bụng chim, lấy lạt buộc chẳng vắt cổ nó ra sau lưng, 2 cánh bắt chéo, 2 chân quặt vào bụng. Buộc xong lấy giềng giã rõ thật nhỏ biến và lấy măng tươi luộc thái chỉ. Sau bỏ mỡ vào đun sôi cho tỷ tỏi (giã nhỏ) ít hành tây (thái chỉ) đảo rõ thơm cho măng vào chộn đi chộn lại một tý cho đều múc ra, cho ít nước lã, giấm cái (thứ chua) giềng, mắm muối; các thứ đủ cả, rồi bỏ chim đã nhồi vào đấy, đậy vung đun nhỏ lửa lúc nhừ chim đánh tỷ bột (cho hơi sanh sánh thôi) bỏ chỗ măng đã sào kia và thêm ít kiệu muối thái chỉ và tỷ đường vào đảo] hễ chín bột bắc ra; lấy hành hoa (cấu rễ để nguyên cây) nhúng vào đem múc ra bát. Cứ mỗi bát một con chim, còn chân tẩy lót lòng bát và quanh mình chim, hành nhúng vắt lên lưng nó.

Lời dặn. — *Chim ngói om, chân tẩy nó phải cho ròn, nước nó cho ít thôi phải hơi sanh-sánh mà rơn-rớt chua và hơi có tý ngòn-ngọt thì mới ngon. Còn khi không có măng thì dùng củ-cải thái chỉ mơn muối cho mất hăng mà làm, hay xu-hào, cà-rốt, bắp-cải cũng được. Nhưng*

phải làm rón cả. Món này bày vào cỗ bát kề là (Sơn).

Hấp. — Hấp cũng cứ theo như 2 cách hấp chim sẻ mà làm.

Thuôn. — Thuôn có 2 cách: một cách cứ theo đúng như cách thuôn chim gáy; còn một cách nữa cũng như thế, nhưng chỉ khác là phải lấy rau riếp tuốt sống bỏ đi, lá nó thái rõ nhỏ như thuốc lào rửa thật sạch, thuôn lẫn vào nữa.

Hầm. — Sau khi làm lông xong cũng mổ đàng lưng nó ra, rồi băm nhỏ thịt lợn (nửa nạc nửa mỡ) thái nhỏ nấm, mộc-nhĩ, hành, hạt sen bóc mạng thông tâm luộc tách đôi, các thứ chộn lẫn cả với mắm, muối và cốm hay gạo nếp, hay ý-dĩ, nhồi vào bụng. Đoạn mỗi lưng con chim lại phải đắp thêm một miếng thịt hơi mỏng và nhỏ khổ bằng 2 ngón tay, mà buộc cũng theo như cách làm để om. Còn chân tẩy phải dùng măng khô, ngâm rửa sạch luộc bỏ nước đi, lại rửa lại cho kỹ, cắt bỏ những chỗ già rồi thái mỗi miếng khổ bằng non 2 ngón tay một, lót xuống đáy nồi, xếp chim lên, đổ nước vào, (đổ đến nửa mình chim) đun nho-nhỏ lửa, lúc gần nhừ cho mắm muối ít miến (để sợi dài) ít mộc-nhĩ vào; tới lúc nhừ hẳn, lấy ít hành-hoa (cấu rễ cấu đuôi để nguyên cây) nhưng vào tai-tái bắc cả ra, múc măng lót lòng bát, chim để trên, rồi miến, hành, mộc-nhĩ để quanh mình nó. Thứ này bày vào cỗ bát kề là (*Sơn*).

Nấu cháo. — Sau khi làm lông rửa mổ xong đem bớt những cái chân, cánh, xương sống, đầu bỏ vào nồi đổ nước, cho gạo, thêm ít xương lợn nữa, đậy vung ninh rõ kỹ. rồi chẻ cái đầu đũa tre ra làm 4 góc, cập que vào buộc chặt lại thò vào đánh cho tan hết cái gạo ra, rồi cho ít muối vào ; đoạn phải lọc sạch những cái xương ở trong

cháo đi. Còn chỗ thịt chim kia đem chặt từng miếng hơi nhỏ và tim, mề, gan của nó cũng thái ra từng miếng hơi mỏng bỏ vào sào cả với mỡ, hành tây và nước mắm cho vừa: xong chia ra từng bát, mỗi bát lại đập thêm quả trứng gà (để nguyên đừng đánh) rồi múc cháo đổ trùm lên, lại dắc mỗi bát cháo một ít mì rán ròn tí hạt-tiêu, tí hành hoa, thái nhỏ vài cái rau mùi và tưới thêm tí dầu vừng chín vào.

Chim bồ-câu xanh

Tính hơi ôn, ăn lành, thuận khí và bổ gân cốt ; nhưng ai ho hay sốt thì đừng ăn. Cách dùng : Rán, quay, sào, hầm, thuôn, nấu cháo, nấu đậu.

Rán quay. — Cũng lại theo như cách rán quay các thứ chim kia mà lám.

Rán lối tây. — Sau khi làm lông rửa mổ xong chặt đầu chân bỏ đi, mỗi con pha làm 2 hay 4 (tùy ý) còn mề, tim, gan pha vừa, đoạn cho mỡ và beurre vào chảo đun sôi cho ít hành khô ta (giã nhỏ) và hành tây (thái miếng) đảo cho thịt và gan, mề, tim vào rán già ; đổ một cốc nước bỏ tý đinh-hương, ít mùi tây, tý hẹ củ giã nhỏ, tý muối, tý hạt tiêu ; đậy vung đun lom-dom tới lúc chín kỹ, hễ nước còn ít mà sánh thì vừa khéo. Lúc ăn lấy thịt ra đĩa còn nước nó phải thò đũa vào miết nát cát gia-vị kia rồi lọc bỏ bã đi, nước lại đổ vào đun sôi, đánh cái lòng đỏ trứng gà và tưới tý giấm quấy đều đổ trùm lên thịt, đem ăn. Thứ này Tây gọi là (Pigeons en fricassée de poulet).

Quay lối tây. — Sau khi làm lông rửa mổ lấy tim, gan, mề lột rửa bỏ vào bụng nó và cho tý mùi bột, tý đinh-hương nữa đoạn lạng mỏng mỡ lợn đắp vào quanh mình chim cho kín lại, lấy lá uho bọc kín bên ngoài lại đem treo lò quay độ 30 phút thì chín. Thứ này Tây gọi là : (Pigeons

rôtis). Nếu không có lá nho thì lấy giấy mà bọc cũng được.

Sào . —Cũng theo như cách sào chim ngói mà làm, nhưng hễ về mùa có mướp tàu thì nên sào điểm thêm vào, hay là mùa đậu hòa-lan cũng vậy.

Hầm, thuôn và nấu cháo. — Cũng lại theo như chim ngói mà làm.

Nấu đậu. — Làm lông rửa mổ xong đem chặt ra từng miếng (kiểu hạt lựu) và hành tây cũng thái thế cho vào đảo với mỡ hễ thơm, bỏ thịt chim vào đảo một lát cho mắm, muối, hạt-tiêu sào qua, rồi đổ nước,(đổ vừa sấp) đậy vung đun tới khi gần nhừ cho đậu hòa-lan hột và ít nấm (cũng thái theo kiểu thịt chim) lại đun một lát nữa vừa chín đậu thì bắc ra múc bát đặt vào mâm. Thứ này bày vào cỗ bát kể là (*Sơn*).

Lời dặn.— *Nếu khi không có đậu hòa-lan hột thứ tươi mà dùng thứ đậu đóng hộp thì phải nhớ rằng : khi mở hộp ra nếu thấy nước ở trong hộp, đó trắng trong thì đổ đậu ra rửa qua thôi, nếu lỡ nước đen thì lại phải đun nước lã nóng mà rửa đậu cho sạch hãy dùng.*

Nấu lối tây. –Chim làm lông rửa mổ xong để nguyên con; tim, gan, mề nhét vào bụng nó, lấy dây buộc, đầu vắt ra lưng,hai cánh bắt chéo, hai chân quặp vào bụng, buộc xong đâu đấy bỏ bơ (beurre) vào chảo lăn qua, chim với hành tây, hễ thơm và chim hơi vàng hãy cho đậu hạt (petit pois) mùi-tây ; hẹ, hạt-tiêu, muối đảo lát nữa, rồi đổ ít nước dùng đánh ít bột, đậy vung lại đun lom-dom tới lúc nhừ đậu thì được.

Gầm-ghì

Tính ôn, ăn lành. Người lớn ăn, tráng khí huyết, bổ ngũ tang và trừ được gió lạnh, con trẻ ăn trừ được cam, sài kinh-phong. Cách dùng : quay, rán, nướng chả.

Quay, rán. — Cũng cứ theo như các cách quay rán các thứ chim kia, nhưng rán thì phải giần kỹ.

Nướng chả. — Cũng phải theo như cách nướng chả chim sẻ, nhưng phải chặt bé, vì giống nó to.

Hoặc đem lạng thịt nạc mà nướng còn xương bỏ băm viên mà thuôn hay sáo.

Công, trĩ, gà-lôi

Tính ôn, đàn ông ăn bổ khí huyết, đàn bà ăn bổ hư, trị được chứng bạch-đới và lậu-hạ ; con trẻ ăn trị được kinh-phong. Cách dùng : rán, quay, sào, làm nem, nướng chả.

Rán. — Cắt tiết, làm lông mổ rửa sạch, pha mỗi con làm 4, soa tý muối bột, tý húng-liu ; xong giã nhỏ tý gừng cho vào chảo đổ mỡ đun sôi bỏ thịt vào lăn đi lăn lại, hễ ngấm mỡ đều thì chắt bớt ra, rồi cho độ chén con rượu vào, đậy vung rỡ kín, rút hết củi, để than không: độ 15 phút lại mở ra lộn mặt kia xuống tới khi đã vàng đều và thò đũa chọc không thấy máu chảy ra mới là được. Lúc nguội chặt bày đĩa, còn cái nước mỡ thừa ở chảo thì đem chưng nước chấm. Nước chấm làm phải cho tý bột cho hới sánh và phải có vị chua, cay, ngọt, mặn mới được ; chưng xong phải lọc qua rồi tưới lên mặt thịt cho đều mà ăn.

Quay. — Sau khi làm lông rửa cọ sạch đem mổ, moi lòng, gan, tim, mề bỏ ra hết, phổi, cuống họng, bỏ và hớt chỗ phao-câu đi, xong lấy húng-liu và mìn-sùy xoa vào bụng nó, rồi khâu hay buộc túm lại đem treo vào lò mà quay. Người Tây chỉ hay dùng những con non và chỉ hay án quay.

Sào. — Sào phải lạng lấy toàn thịt nạc thái vát mỏng và to-to bản một tý, (phải thái ngang thớ) còn sào cũng theo như cách sào chim ngói, chim bồ-câu.

Làm nem. — Lột sạch xương bỏ nhúng qua, vớt để

ráo nước thái mỏng, nhỏ bản, rồi bóp thính gạo, thính phải có lẫn tý muối rang tán nhỏ.

Nướng chả. — Cũng phải lấy toàn nạc rồi thái hơi dầy và hơi to bản, xong bóp qua gừng rượu vắt ráo rồi ướp nước mắm hạt-tiêu và hành, đoạn lấy lá chanh quấn bên ngoài từng miếng, cập que lại, nướng hễ vàng và ròn là được.

Chim giẽ

Có chút bổ âm bổ dương, tráng kiện thân thể, đàn ông ăn : tiêu nhiệt giải khát, phục thủy thổ; đàn bà ăn: bổ huyết trị được chứng bạch-đới và lậu-hạ ; con trẻ ăn : trừ được run, sát được trùng. Cách dùng : Rán, quay.

Rán. — *Cách thứ nhất* : — Vặt lông sạch hơ qua, đừng mổ (để nguyên con) lau sạch bỏ vào rán luôn, lúc chín đặt ra đĩa thò dao giạch bụng (lúc còn nóng) moi bộ ruột ra nghiền nhỏ, đốt hỏa thang rượu 90 phân cho vào chộn lẫn muối và hạt tiêu để làm nước chấm ,còn thịt nó cũng phải lấy rượu 90 phân thấm cho đều rồi hãy chặt bày đĩa.

Cách thứ hai. – Vặt lông sạch, hơ qua, lấy tí rượu đốt hỏa thang rửa cọ sạch, mổ lấy ruột ra cũng rửa bằng rượu hỏa-thang. Xong lại nhồi ruột ấy vào bụng nó lẫn cả với mỡ lợn bám nhỏ, hành, muối, hạt-tiêu, rồi buộc chặt lại bỏ rán kèm với khoai tây. Lúc chin, thịt chim cắt ra từng miếng, bày trùm lên khoai tây rán ,còn mỡ và ruột nó phải nghiền rõ nhỏ, cho tí nước mắm vào rồi ép vắt ra tưới lên thịt ,bỏ bã đi.

Quay. — Sau khi làm lông rồi cũng phải để nguyên con mà quay, đừng nhúng nước rửa.

Lời dặn.— *Giống chim này nếu khi bắn được đem về phải treo chỗ có gió độ 24 giờ cho hả thuốc súng rồi hãy làm lông.Còn như khi đánh cạm được về thì chỉ vật chết để 12 giờ là cùng. Cách của người Tây ăn: thường phải để hết 48 giờ*

hay hơn, rồi mới làm thịt, mà cũng chỉ quay và rán thôi, cách làm tựa như cách của ta.

Ngỗng trời

Tính bình, không độc, ích khí lực, lợi tạng phủ. Cách dùng : Quay rán.

Quay.—Vặt lông, mổ moi ruột bỏ đi rửa lau ráo sát húng liu, mìn-sỳ vào trong bụng khâu hay buộc túm lại đem treo vào mà quay.

Rán.—Cũng theo như rán gà lôi .

Lời dặn.— *Khi vặt lông xong đem thui qua mỏ bỏ ruột rồi phải đun nước lá sả hay lá thuần hay gừng giã mà rửa, chứ đừng rửa bằng nước lã. Giống này người Tây chỉ hay quay rô-ti thôi.*

Mòng, két, le

Tính mát, bổ chung, ích -khí, tiêu -thực bình vị. Con trẻ ăn trừ được cam. Cách dùng : Rán, quay, sào, thuôn, hầm nấu cháo .

Rán, quay.—Cũng cứ theo như ngỗng trời mà làm không khác gì cả .

Sào.—Sau khi vặt lông mổ rửa xong phải lạng thịt nạc ra mà sào; sào cũng theo như sào các chim nọ nhưng phải lấy thêm it gừng non thái mỏng và nhỏ bản, mơn muối cho mềm rửa sạch bỏ sào độn vào cho nó ngon. Thứ này có người sào chua.

Thuôn. Xương nó đem băm rõ nhỏ cho muối, hạt-tiêu, hành, viên từng viên tròn bằng quả táo mà thuôn răm hành; nếu khi không muốn sào muốn thuôn, thì cứ chặt ra từng miếng vừa-vừa bỏ sào hành mỡ và nước mắm, rồi cho nước vào đun tới khi được bắc ra cho răm, hành thái nhỏ vào.

Hầm — Hầm phải mổ moi ruột ra trong nhồi những

thứ này : thịt lợn (vừa nạc vừa mỡ) băm nhỏ ý-dĩ, hạt sen trắng luộc qua, thêm chanh-sôi, quảng-bì nấm, mộc-nhĩ hành, nước mắm, muối còn lót cũng dùng măng khô cách làm cứ theo như chim ngói mà làm.

Nấu cháo. — Nấu cháo cũng theo như các chim nọ mà làm,nhưng phải lấy thêm một củ gừng rửa sạch, thái mỏng, sầu vào lạt bỏ vào nồi cháo mà ninh, khi chín cháo thì bỏ sâu gừng ấy ra.

Bìm-bịp

Tính bình, rất lành, ăn sát được trùng độc. Cách dùng: Rán quay.

Rán, quay. —Cũng theo như ngỗng, vịt trời mà làm.

Cò-bợ

Tính hàn Cách dùng: Hấp, sào, sáo.

Hấp. —Sau khi vặt lông, thui, mổ bỏ ruột xong cũng lấy nước đun nóng già, giã gừng hay bỏ lá sả vào mà rửa rồi pha đôi, giần qua nó ra, chặt từng miếng bóp sỳ-dầu cho đều, xếp vào đĩa cứ lượt thịt lại lượt các thứ này :chanh-sôi, quảng-bì, gừng non, hành tây, hoa-hiên khô, ngâm qua rửa sạch bỏ cuống (các thứ thái chỉ cả) xếp xong lượt trên cũng lại phải phủ một lượt các thứ đó, cho kín thịt rồi tưới mỡ nước và dầu-vừng chín, rắc thêm tỷ húng lìn đem hấp.

Sào. — Sào cũng lại theo như mồng, két, le, mà làm, nhưng độn chỉ độn bằng măng tre tươi thì hơn.

Sáo. — Chặt ra từng miếng vừa ướp nước mắm và tỷ gừng giã nhỏ rồi cho mỡ lợn vào thấu với hành hễ thơm thì bỏ thịt cò vào sào qua,xong đổ nước cho măng tre tươi (luộc thái rồi) đun,lúc chín bắc ra cho rắm hành thái nhỏ rồi múc ra bát.

Lời dặn. — *Măng thì phải thái vát mỏng lợn và hơi mỏng,*

Yến-sào

Tính bình, rất lành, ăn rất bổ phế, tiêu đờm, ích khí, trảng dương. Cách dùng : Hấp, nấu.

Hấp chay. — Yến phải cho vào luộc qua để nguội nhặt cho hết những lông rãi, xong lại luộc lần nữa độ 1 giờ rồi lọc lấy yến cho vào bát đem hấp chừng độ 1 giờ hãy bỏ đường phèn, lại hấp lại lúc lâu nữa cho tan kỹ đường vào với yến là được. Nếu muốn ăn lấy bổ thì cứ lúc sắp đi ngủ hãy ăn; ăn xong uống nước đi nằm ngay, mà đàn ông phải ăn luôn 7 tối nghỉ đi 3 tối rồi lại ăn; đàn bà ăn luôn 9 tối nghỉ đi 5 tối rồi lại ăn.

Nấu mặn.—Yến cũng phải làm kỹ như đã nói trên nhưng không phải hấp. Làm xong lấy thịt gà luộc rồi (toàn nạc) sé rõ nhỏ bỏ vào yến (đã luộc và nhặt kỹ) sào qua với tý nước mắm; đoạn lấy nước dùng gà rõ thật đặc và ngọt (không được pha xương lợn) để nguội đánh lẫn với bột hoàng-thanh và lòng trắng trứng gà cho tý muối và nước mắm nữa đem nấu (lấy hơi sanh-sánh thôi). Lúc chín múc ra bát rắc yến đã sào vào khi ăn sẽ quấy đều.

Yến-sào có 3 thứ 3 sắc khác nhau : thứ sắc đen ăn chẳng bổ ích gì cả ; thứ trắng chữa khỏi được chứng đờm thứ đỏ có ích cho bệnh đậu.

Vịt-bầu

Chất lành người lớn ăn bổ hư-nhược, lợi tiểu, hòa bình ngũ-tạng : con trẻ ăn trị được phong lỵ. Cách dùng : Làm được nhiều món.

Luộc. — Trước hết đánh lấy ít nước vôi để lắng, chắt lấy phần trong vào nồi cho nắm lá sả, bắc lên đun, lấy cái bát đổ hai thìa nước mắm pha lẫn 2 thìa nước lã cắt tiết

vào đấy để hãm mà đánh tiết-canh. Cắt xong hễ nước sôi, đem vịt tắm nước lạnh cho nước ngấm đều vào lông rồi hãy nhúng vào nước sôi. Vặt xong đâu đấy, giội qua ít nước cho các lông chôi ra, lấy ít muối soa khắp đầu và mình nó, rửa cọ sạch, đem mổ moi bộ ruột ra móc họng, nước, họng cơm, phổi bỏ đi ; đoạn tuốt lưỡi, hớt nặn cái bẩn chỗ phao câu đi, sau cho vào nước sạch rửa kỹ cháng sạch ; lần nữa cắt 2 chân để riêng rồi hãy bỏ vào luộc. Luộc thì lúc thấy nước đã nóng phải lấy vài củ hành khô đem nướng chín bóc sạch bẹ giã nhỏ lẫn với tý gừng mà cho vào để nó trừ cái mùi hôi đi. Bấy giờ đem lòng ra làm phải lấy nứa mà tách và cấu hai cái ruột chánh ở hai bên cạnh bỏ đi ; còn mề phải bóc cái da vàng bên trong rồi cho tý muối và tý phèn chua cám và bóp rõ kỹ rửa vài lần nước cho thật sạch. Hễ thấy nước luộc vịt sôi thì cho vào luộc, ruột non, liệu thấy nó soăn rồi phải vớt ra kẻo quắt.

Còn vịt luộc lúc lấy đầu đũa siên vào đùi nó hễ thủng bên nọ qua bên kia mà thấy nhẹ tay, ấy là đã chín, vớt ra múc gáo nước lã sạch giội đều rồi lấy mấy cái lông nó thò vào nồi nước luộc khoắng lấy những váng mỡ quét khắp cả lên mình mẩy nó. xong để nguội chặt ra từng miếng vuông (quân cờ) bày đĩa nọ lật sang đĩa kia để cho nó gioi mặt và da nó lộn lên cả trên.

Còn nước chấm thì phải dùng những thứ này : khế chua thái mỏng tang, rau tía tô thái nhỏ (như sợi thuốc lào) và tỏi, ớt giã nhỏ, các thứ chộn vào nước mắm làm nước chấm mà ăn.

Cánh đánh tiết-canh vịt - Phải lấy 2 cái chân nó đã cắt riêng ra, đem lấy đầu chầy giần rỏ nát nướng rõ vàng sém, rồi băm nhỏ, tim, mề lòng non phải thái rõ nhỏ chỉ, thêm ít da cổ của nó nữa. Xong giã nhỏ tý gừng, chộn đều cả các

thứ với nhau; cầm bát tiết hãm kia ra vớt lấy cái dây (tiết đông trên mặt) cho vào nghiền thật nát ra với lòng. Đoạn lấy thìa đong tiết hãm; cứ 3 thìa tiết thì 2 thìa nước lã pha vào, cho tỷ cà-cuống, thò đũa đánh thật kỹ, hễ lúc thấy bọt tiết nổi nhiều mà tựa như sanh-sánh đũa thì đổ sang chỗ lòng kia, chộn nhanh tay và phải cho đều rồi giặt cho phẳng ra, thái gan bày lên mặt. Đợi lúc tiết vừa đông tới, lấy lạc rang giã nhỏ và tôm bông rắc lên trên, lúc ăn hãy rắc hạt-tiêu và để dúm rau húng-láng vào giữa.

Lời dặn — 1·) *Khi nhúng vịt vào nước sôi để vặt lông, thì lúc nhúng xong phải tuốt 2 cái da chân và cái da mỏ nó trước rồi hãy vặt lông, đừng để lâu mà sát không vặt được.*

2.) *Lúc luộc vịt, nếu thấy có cái bọt nào nổi lên phải vớt cho hết đi kẻo bọt đó có chất bẩn.*

3.) *Vịt ăn luộc cũng có nhiều người lại lột riêng xương thịt ra 2 nơi : thịt luộc, còn xương băm viên nấu sáo măng tươi hay củ-cải xu hào, bí v.v. hay bỏ bớt những xương rắn đi còn thì giần nát và chặt từng miếng rán già sào chua ngọt, cay, ròn.*

4.) *Hãm tiết vit có nhiều người lại cho nước khế, hay nước trong quả chanh hay cắt vào lá khoai nhưng,các cách đó là lầm cả ; vì nước khế, nước chanh hay làm sám mầu tiết và ăn có tý chua-chua thì sao ngon được. Vả lại nếu hãm nhạt thế nào nó cũng đông. lá khoai cũng vậy. Soạn giả đã có công nghiên cứu chỉ có cách hãm mặn mới giữ được : là hãm bằng nước mắm vừa tươi tiết vừa ngon, hay hãm bằng muối : một con vịt phải cho bằng quả táo muối giã nhỏ đánh vào 3 thìa nước lã cắt tiết vào đấy mà hãm nếu khi muốn hãm nhạt cắt xong để cách thủy vào chậu nước âm-ấm, hễ nước ấy nguội lại pha nước nóng vào, lấy vừa âm-ấm đừng nóng mà hỏng.*

5.) Đánh tiết-canh có người lại cho lạc rang giã chộn lẫn với nhân mà đánh, đó là lầm vì rằng lạc vào đấy nó ĩu, ăn mất thơm, khi đông tiết hãy rắc thì hơn cả; còn như cho dừa là tùy thích tính mỗi người, chứ kể ra chất dừa vào với tiết canh ăn tanh mà về sau nuốt đi có mùi hoi. Về mùa có cốm đánh, tiết-canh nên rắc lên mặt bát một tý cho ngon thêm, cốm vòng thì hơn cả.

Quay. — Sau khi cắt tiết vặt lông mổ rửa sạch rồi lấy mìn-si, húng-liu sát vào bụng nò khâu díu lại, cổ bắt quặt ra lưng, 2 cánh bẻ chéo, 2 chân bẻ quặt ra lưng; xong đem treo vào lò mà quay. Lúc vịt đã tái, quét sỳ-dầu đều vào quanh mình nó, chín thì chặt từng miếng nhỏ (hình chữ-nhật) ăn với tương tàu (tương ăn thịt vịt quay) kiệu muối, gừng non muối hay dưa chuột bỏ ruột đi thái mỏng chộn giấm, tỏi, ớt ..

Lời dặn. — *Không có lò, quay bằng chảo cũng được, nhưng phải bỏ nhiều mỡ đảo đều vịt rồi hãy chắt ra, bị vung lại, quay lò không phải cho mỡ.*

Nướng chả. — Lạng lấy toàn nạc và da, thái từng miếng vừa, bóp hành, nước mắm, hạt tiêu, rồi cập que mà nướng cũng như nướng chả thịt lợn vậy.

Sào. — Cũng lạng lấy toàn nạc và da, thái từng miếng vừa và hơi mỏng, đồ đôn thì dùng: củ mã-thầy hay xu-hào đậu hòa-lan. Gia-vị thì dùng: hành tây, tỏi tây, cần tây (bỏ lá), kiệu muối, gừng non (thái nhỏ và mỏng tang, mươn mnối cho mềm) tý đường, tỷ giấm tý bột. Còn cách làm cũng theo như các thứ chim, nhưng chỉ khác là đồ độn phải làm ròn đừng cho nhừ hay chín.

Hầm. — Vịt làm lông xong mổ moi rồi dùng những thứ sau này để làm nhân: thịt lợn nạc có lẫn mỡ giã hay băm nhỏ, hạt sen (tuốt mạng thông tâm luộc qua tách đôi); cốm, chanh sôi, táo-tàu đỏ, long-nhãn, tý đường, mắm,

muối, hành; các thứ chộn đều nhồi vào bụng ; khâu túm lại, hai cánh bẻ chéo, cổ buộc ra lưng, hai chân cũng quặp lại. Còn đồ độn, dùng măng khô ngâm, rửa kỹ, luộc đổ nước đi cắt ra từng miếng (bỏ bớt già đi). xếp xuống đày nồi đặt vịt đã nhồi lên,đổ nước đậy vung đem hầm; lúc gần nhừ vịt cho mắm, muối, ít miến (để dài sợi). lại đun tới lúc nhừ hẳn lấy ít hành cấu rễ để nguyên cây nhúng vào, xong bắc ra múc đặt đĩa : vịt để giữa măng chung quanh, hành, miến vắt ngang lưng, dội một ít nước vào.

Lời dặn. — *Nếu khi không có cốm, dùng gạo nếp hay ý-dĩ mua ở hàng thuốc bắc mà làm cũng được. Một con vịt to phải dùng mỗi thứ chừng này : 1 lạng long-nhãn ; 2 lạng táo, 2 lạng hạt sen, 2 lạng cốm, 2 củ chanh sôi. 1 cân thịt.* (*Táo bỏ hột thái nhỏ*).

Ninh. — Mỗi con vịt chặt làm tư, đùi phải khía ra rồi lấy lạt buộc chẳng từng mảnh (buộc chữ thập) lại bỏ vào nồi ninh với măng khô (măng khô cũng phải làm như đã nói) về sau cũng phải cho miến và hành. Lúc chín cứ múc mỗi bát một mảnh, măng ở dưới, thịt ở trên, miến, hành, cũng vắt ngang lên thịt.

Lời dặn. — *Ninh vịt hễ lúc nó sôi nước phải lấy ít hành khô nướng, bóc bẹ giã nhỏ lẫn với tý gừng mà cho vào để nó trừ mùi hôi đi.*

Nhồi. — Vịt làm lông, mổ moi, lột xương ra lột phải lấy dao con mà khía dần từ chỗ mổ rồi đến chân, bẻ 2 cái xương chỗ ấy ra, lên đến cánh cũng lại bẻ 2 cái đầu cánh ra. phải làm khéo cho còn nguyên hình con vịt mới được. Nếu lỡ có chỗ nào rách phải lấy kim chỉ vá lại xong đâu đấy lấy những thứ sau này làm nhân : thịt nạc (có lẫn mỡ) thái bằng đốt ngón tay một, nấm hương, hành tây,chanh-sôi, 3 thứ thái chỉ, rồi chộn đều các thứ vào với mìn-sỳ,bột mỳ, đem nhồi vào cho hơi chắn-chặt một tý mà nhồi đến

đâu lại phải tiêm đến đấy ra cho nước thoát và có chỗ thông hơi. Nhồi xong đâu đấy khâu kỹ lại ; đoạn lấy miếng vải trắng sạch bọc kín, lấy lạt quấn bên ngoài lại (quấn hơi chặt) bỏ hấp cách-thủy độ 3 giờ mở ra thăm lấy tiêm, tiêm vài ba chỗ ra xem hễ không thấy nước đỏ chẩy ra nữa, là được. Bấy giờ lại phải cởi dây và vải đem vịt ra mà rán rỗ vàng đều da bên ngoài rồi để nguội cắt từng khoanh, mỗi khoanh lại giạch ra làm 6 hay 8 miếng bày đĩa, sau đun ít nước nóng đổ vào chung quanh ; ăn với rau sà-lách.

Nấu rượu vang. – Một cou vịt làm lông mổ rửa xong chặt từng miếng to bằng bao diêm. Đoạn lấy một củ hành tây to thái ra từng nhát và một ít tỏi bóc trắng giã nhỏ cho cả vào mỡ đảo, hễ thơm thì bỏ thịt vịt vào đảo đều một lúc, cho mắm muối sào qua rồi đổ hai cốc to rượu vang (trắng hay đỏ cũng được) một cốc nước lã vài cái lá thơm tây thái nhỏ. Đậy vung đun lom-dom độ nửa giờ lấy độ 5 củ khoai tây gọt vỏ, rửa, cắt từng miếng to và 3 hay 4 củ cà-rốt cũng cắt như khoai 2 quả cà chua tây to cắt từng miếng bỏ cả vào nồi, chộn đều bịt vung lại đun nhỏ lửa tới khi nhừ thấy nước vừa sanh-sánh là tốt.

Ăn giấm ghém. — Sau khi làm lông xong mổ rửa lột xương riêng ra cho cả vào luộc lẫn với thịt ba-dọi, lúc chín vớt để nguội, thái chỉ chộn đều (cứ ba phần thịt vịt, 1 phần thịt dọi là vừa) rồi lấy vài quả trứng đem cháng mỏng thái chỉ chộn lẫn với giò lụa cũng thái chỉ (nửa nọ nửa kia) thái chộn xong đựng riêng một đĩa. Xong lấy rau riếp tuốt sống thái nhỏ biến (như sợi thuốc lào) rửa sạch vẩy ráo thò tay vắt lại cho rõ kiệt, rồi chộn mùi, hành hoa, bốc đựng vào một đĩa. Lại lấy hoa chuối thái nhỏ luộc vừa chín tới bắc ra chộn giá vào chần, vớt ra vẩy ráo đựng riêng vào một đĩa. Còn cái nước luộc vịt kia phải cho thêm xương lợn đầu tôm và nước lã vào ninh kỹ cho mắm, muối vừa lọc sạch để làm nước dùng mà ăn.

Cách ăn. — Ăn cứ gắp một gắp bún, ít thịt vịt có lẫn thịt dọi, ít trứng có lẫn giò lụa, ít hoa chuối luộc có lẫn giá, ít rau riếp, củ dưa hành miếng ; củ cải khô giầm, tý mắm tôm có lẫn cà-cuống, rồi múc ít nước dùng chan vào, mà ăn.

Ăn cách này mùi nó cũng giống như mùi thang vậy ngon lắm. Nhưng nước-dùng phải cho ngọt và béo, mà lúc ăn phải để luôn trên bếp cho nóng, thì ăn mới tốt. Cái bộ xương vịt lột ra thì nên lọc lấy những chỗ còn dính nhiều thịt đem rang chả chìa, hay giần kỹ sào chua cay riêng một đĩa thì hơn.

Nấu đậu. — Vịt làm lông mổ xong lột xương riêng ra, nạc đem cập que nướng than, hễ vàng thì thôi, để nguội thái hạt lựu, bỏ vào sào với hành tây, mỡ lợn, mắm, muối, rồi đổ nước lã (hơi sâm-sấp) vào, cho tý lá mùi tây thái nhỏ đun 10 phần chín 9 phần thì bỏ đậu hòa-lan hột vào lại đun lúc nữa cho chín đậu là được.

Nếu không có đậu hòa-lan hột thì nấu đậu tây cũng được. Nhưng nấu bằng đậu tây nên cho thêm ít bơ (beurre) vào mà sào thì ngon. Món này nếu muốn bày vào cỗ cũng phải kể là (*Sơn*)

Vịt đàn

Tính mát, bổ chung, ích khí, tiêu thực, người nhiệt ăn tốt. Cách dùng cũng như vịt bầu.

Ngỗng

Tính ôn, cường dương, không nên ăn nhiều quá, vì sợ nó động hỏa. Nhưng nên đem hầm, ninh kỹ ăn lại rất tốt. Cách dùng: Luộc, sào, quay, ninh, hầm, cũng theo như cách của vịt mà làm, nhưng ngỗng làm lông đun nước không phải bỏ lá-sả và khi luộc không phải bỏ hành nướng cũng được.

Nấu lối tây. — Ngỗng phải chọn con non, đem bóp

chết, vặt lông khan, xong hơ lửa cho cháy hết các lông cáy rồi mổ moi lấy ruột ra rửa sạch sẽ ; đoạn lấy những thứ kể sau đây băm nhỏ chộn đều mà sát và tiêm : péc-sin, (persil), lô-ri-ê (laurier), ba-di-lích (basilic,) tỏi, hẹ, mỡ lợn, các thứ băm nhỏ chộn đều với muối, hạt-tiêu, tý bột nhục đậu-khấu, rồi tiêm vào các đùi và các chỗ có nhiều thịt và soa vào bụng nữa. Lấy dây chẳng qua ngỗng lại, xếp vào cái nồi, liệu vừa tầm đừng to bé quá, đổ 2 cốc to rượu vang trắng, 2 cốc to nước lã, nửa cốc to ô-đờ-vi (eau-de-vie) thêm ít muối, tý hạt-tiêu để nguyên hột, bịt vung rõ kín, đun rất nhỏ lửa chừng 5 giờ thì được. Lúc được lấy ngỗng để đĩa sẽ cởi dây ra còn cái nước ấy nếu nhiều hay loãng phải đánh tý bột vào đun lại chín bột lọc vất bã đi, nước thì đổ vào đĩa ngỗng ấy.

Món này Tây gọi là : *Oie en daube* (Ngỗng nấu rượu) ; *Canard en daube* : (Vịt nấu rượu) cũng theo như thế mà làm, không khác gì cả.

Lời dặn. — *Ruột non ngỗng bỏ ra, còn tim mề, gan, lột rửa sạch, cho cả vào bụng nó mà nấu cũng được. Các thứ gia-vị tây mua ở hàng bán đồ ăn tây. hay các hàng la-ghim ở chợ, còn lô-ri-ê và ba-di-lích 2 thứ ấy cho ít thôi. Nhất là cái lá lô-ri-ê khi nấu các món ăn tây nếu phải dùng đến nó mới được, dùng mùi thì ít chỉ cho một lá, nhiều đến ba lá là cùng, đừng dùng nhiều hơn nữa, vì lá ấy nó có chất a-sit-vê-nê-nơ (acide vénéneux) là chất độc.*

Nấu lối tàu, — Cứ hai cân thịt ngỗng thì các vị dùng phải theo phân lạng như sau này: đảng-sâm, hoài sơn, liên-nhục, táo đỏ, phù-chúc, các thứ ấy mỗi thứ 1 lạng ; long-nhãn, nấm-hương mỗi thứ nửa lạng; quế-chi, thảo-quả (bóc lấy nhân sao qua vỏ vứt đi) mỗi thứ 1 đồng cân. Cách nấu thì : ngỗng làm lông mổ moi hết ruột bỏ ra, còn thịt chặt mỗi miếng to bằng bao-diêm, bỏ hành vào chảo đảo với mỡ (cho kha-khá mỡ) hễ thơm cho thịt vào quay. Lúc gần

chín cho tí gừng rượu, đảo đi đảo lại một lát, đổ mắm muối sào lát nữa rồi đổ sang cái nồi đất sạch cho sâm-sấp nước bỏ các vị kia vào, thêm ít chanh-sôi và quảng-bì bịt vung kín hầm hết 6 giờ thì được.

Lời dặn. — *Đảng, hoài rửa sạch bẻ từng mẩu, phù-chúc ngâm qua, rửa sạch, cấu to, liên-nhục ngâm rửa sạch để nguyên hột; quế, thảo-quả giã nhỏ, chanh-sôi, quảng-bì ngâm rửa, thái to. Nấm-hương rửa sạch cấu cẳng bỏ vào trước núm lúc gần nhừ hãy cho, táo đỏ hơn cũng được và muốn thêm ít long-nhãn vào nữa cũng tùy ý. Món này Khách gọi là : « Cải-sập-nin sầu » chữ gọi là: « Giải-thập-niên-sầui».*

Ngan

Tính hơi hàn, trị được chứng khát nước vặt và thấp nhiệt, ai có ghẻ lở và bệnh phong phải kiêng đừng nên ăn; mà cứ kể ra bệnh gì cũng không nên ăn. Tiết ngan mát : đánh tiết-canh ăn cũng được. Cách làm cũng như tiết-canh vịt. Khi mổ nó ra nên lấy ngay cái mật (lấy khéo đừng đánh rây nước lã) hòa vào với rượu mà uống thì giải được các nhiệt độc. Cách dùng : Quay rán.

Quay. — Cách làm và cách ăn cũng theo như ngỗng.

Rán. — Cách làm và cách ăn cũng theo như công, trĩ gà lôi.

Gà

Gà giò đen. — Tính hơi ôn, đàn ông ăn bổ khí hư, có phong thấp ăn khỏi bệnh ; đàn bà ăn bổ khí huyết khỏi đau bụng, và an thai.

Gà giò đỏ. — Tính hơi ôn, bổ chung, ích khí, an phủ tạng, trừ được thấp nhiệt ; đàn bà ăn được khoẻ mạnh và sinh huyết; khỏi được chứng trọc-khí, băng-huyết và người nào mới ở cữ ăn lại rất bổ.

Gà mái đen. — Lành, đàn ông ăn : bổ chung, ích khí ;

đàn bà ăn: phá được huyết xấu ra huyết tốt, trừ được các chứng phong hàn thử thấp; khi có mang ăn thì được an thai và đề phòng được chứng sản-hậu.

Gà mái nâu.— Tính bình, rất lành, bổ ngũ-tạng, ích khí lực,tráng dương khí tinh tủy,trị được chứng đi đái giắt và lỵ ; đàn bà hậu-sản ăn bổ bàng-quang. Cách dùng cả các thứ gà : làm được nhiều món.

Luộc. -- Cắt tiết, đun nước rõ sôi nhúng vặt lông xong giội qua gáo nước lã cho chôi hết lông ra, lấy dúm muối sát hết mình nó rồi hãy rửa mổ moi hết ruột và cuống họng bìu cơm phổi ra, hớt cái bẩn ở chỗ phao-câu đi, cắt 2 chân để riêng rửa lần nữa móc mồm móc lưỡi cho sạch ; đổ nước vào nồi đun sôi, giã mẩu gừng lọc lấy nước vào nồi, bã vất đi, cho ít muối, bỏ gà vào đậy vung đun vừa vừa lửa độ 15 phút nữa mở lấy que sẽ tiêm vào đùi hễ không thấy nước lờ-lờ chẩy ra ấy là đã chín. Vớt ra giá múc gáo nước sẽ giội đều lấy mấy cái lông thò vào nồi nước luộc vớt lấy những váng mỡ soa khắp vào mình gà để nổi mầu béo ; để nguội chặt từng miếng vuông (quân-cờ) bỏ cả vào giá lấy lá chanh tuốt sống đi thái nhỏ biến (hơn sợi thuốc lào) rắc vào sóc đều cho lá chanh dính lẫn với thịt gà lấy đĩa bày. Bày phải bày đĩa nọ lật sang đĩa kia cho gioi mặt và da lộn lên cả trên cho đẹp.

Lúc ăn phải dùng hạt-tiêu, muối giã nhỏ chộn với mỡ nước mà chấm, ăn kèm với hành tây thái nhỏ chộn giấm hay hành tươi của ta.

Lời dặn. — *Luộc gà bỏ ngay vào lúc lạnh cũng được không can gì, nhưng gừng cũng phải cho ngay vào nước lạnh. Ăn thịt gà luộc bao giờ cũng nên có lá chanh,hành, muối hạt tiêu, vì rằng thịt gà nó hay sinh sâu răng mà răng thì thuộc thận muối cũng thuộc thận, lá chanh có tính sát trùng, khi hợp với muối thành được thứ thuốc trị sâu răng rất tốt. Còn hành thì giải được các chất độc ở các thứ thịt cá, trừ được phong. Người Khách lại hay ăn kèm cả*

với gừng khế nữa cách đó của họ cũng tinh, nghĩa là gừng nó thông thận tiêu đờm giải độc nhưng ăn nhiều hay động phong; khế trừ được phong nhiệt, giữ được thuốc độc. Thịt gà kỵ rau kinh giới.

Rán. — Sau khi làm lông mổ rửa sạch, chặt mỗi con làm 4 hay để nguyên tùy ý,soa húng-lìu, muối. bỏ mỡ nhiều vào đảo đều ngấm với thịt rồi chắt bớt ra đậy vung lại thỉnh thoảng mở đảo lúc chín chặt bày đĩa ăn với kiệu muối, hay hành tây cắt nhỏ chộn giấm, ớt, muối và gừng muối.

Quay. — Làm lông xong mổ moi rửa sạch soa muối, húng-lìu vào bụng, cổ bắt ra lưng, hai cánh bẻ chéo, hai chân đút bụug, cổ bắt ra lưng, 2 cách bắt chéo 2 chân đứt bụng đem treo vào lò mà quay,thỉnh-thoảng phải bôi mỡ nước vào da cho khỏi khô thịt.

Sào hạnh-nhân. — Thịt gà lột lấy toàn nạc thái theo bản hạnh-nhân,xong ướp nước mắm hạnh-nhân ngâm tuốt mạng, tách đôi rửa sạch bỏ rán mỡ cho vàng. súc ra cho hành tây (cũng thái như thịt gà) vào đảo thơm đổ thịt gà sào trước, rồi cho đồ độn, nấm hương (cũng cắt thế), lúc gần chín điểm ít mướp tàu hay đậu hòa-lan (cũng cắt thế), rồi đánh tý bột cho thêm tý hành hoa nữa. Sào xong súc ra đĩa, còn hạnh-nhân rán rồi bỏ ra mặt thớt lấy má dao đập giập rắc kín lên trên.

Đồ độn thì dùng củ-đậu hay xu-hào hay củ mã-thầy hay măng tươi tùy mùa có mà dùng.

Sào đảng-sâm.— Đảng sâm phải chọn những cái nhục đảng trong, đem ngâm hễ mềm thì tách bỏ lõi đi thịt nó cấu ta từng miếng vừa. thịt gà cũng lang lấy toàn nạc rồi thái theo khổ đảng cả đồ độn cũng vậy. Lúc sào cũng phải cho hành tây (cắt từng nhát) vào đảo thơm bỏ thịt gà vào sào trước rồi hãy cho đồ độn và nấm (to cấu đôi, bé để nguyên), gần chín đánh ít bột cho tý hành ta. Lúc chín súc ra đĩa tưới ít dầu vừng chín để mấy cái rau mùi vào giữa.

Đồ độn món này kể ra chỉ nên dùng những thứ nào ngọt

như : củ-đậu mã thầy hay xu-hào vv. mà về mùa có mướp tầu thì điểm thêm vào một ít hay mùa đậu hòa-lan thì điểm đậu hòa-lan (to cắt đôi, bé để nguyên quả).

Hấp.— *Cách thứ nhất*— Hấp phải chọn con non mà phải là gà mái thì ngon, đem làm lông mổ moi rửa sạch, xong lấy thịt nạc băm nhỏ chộn nấm hành tây chanh sô[1] thái chỉ, tỷ mắm, tỷ muối, nhồi vào bụng, lấy hoa hiên khô ngâm qua rửa sạch cấu bỏ những cái già đi rồi rắc ra đĩa, đặt gà lên lại rắc vài cái lên lưng gà nữa, đem hấp cách-thủy. Lúc chín thái nhỏ biến ít lá chanh rắc vào khắp mình gà (lúc còn nóng).

Cách thứ hai. — Thịt gà lạng lấy toàn nạc thái chỉ xong rắc vào đĩa cứ lựa thịt gà lại lượt giăm-bông (jambon) nấm, hành tây, chanh-sôi (cũng thái như thịt gà) và thịt cua bể, vậy trên hết tưới dầu vừng chín sì-dầu, rồi đem hấp.

Ninh. — Cũng như cách ninh vịt.

Nấu ca-lý.— Thịt gà chặt từng miếng.

Giả nem công. —Thịt gà lấy toàn nạc bỏ vào chần qua vẩy ráo thái mỏng và nhỏ bản, lấy gạo rang thính (cho lẫn tỷ muối vào) rõ vàng, giã nhỏ giây qua rồi chộn đều mà gói.

Giả chả phượng. — Thịt gà bỏ hết xương da đi lấy toàn nạc nõn, thái mỏng và ngang thớ (nghĩa là thớ thịt giọc thì phải thái ngang) bỏ vào giã rõ nhỏ (cũng như giã giò lợn vậy). Đoạn lấy ít mỡ lợn (mỡ phần) băm rõ nhỏ chộn vào cho mắm, muối, hạt-tiêu, giã lại lúc nữa cho mượt, rồi lại lấy ít mỡ lợn nữa thái hạt lựu chộn đều vào lấy lá chuối lau sạch vét ra đấy, rửa sạch tay thò vào giặt mỏng và tròn(như cái chả lợn vậy),xong đem hấpcách-thủy hễ tái mặt thì bỏ vào mỡ nước mà rán rõ vàng là được.

Lời dặn. — *Giả chả phượng thì gà phi vặt lông khan đừng nhúng nước sôi, nhúng nước sôi sợ bã thịt,*

còn như cho mỡ lợn băm đó nghĩa là để thịt mượt và khỏi khô, mỡ thái hạt lựu muốn cho hay không tùy ý; nếu cho thì ngon hơn.

Sào lòng gà. — Trước hết cấu mật vất đi lấy dao khía đôi cái mề lột hết da vàng bên trong bỏ đi, lấy nứa giạch lòng non ra và cấu 2 cái lòng nhánh ở 2 bên đi. Hoạn cho muối, vào bóp kỹ rửa sạch, lại bóp lần muối nữa rửa đi rửa lại vài lượt nước cho thật sạch rồi thái ra. Lòng non cắt dài chừng 2 đốt ngón tay một, gan, tim, thái từng miếng hơi mỏng (theo chiều dài) mề phải tỉa ra (tựa như tỉa hoa) rồi hãy thái ; tiết cắt mỗi miếng bằng đốt ngón tay một. Xong tất cả lấy hành tây cắt từng nhát bỏ vào mỡ đảo, hễ thơm cho mề, gan, tim vào đảo trước rồi hãy cho lòng non sau ; đổ tý nước mắm sào qua, súc ra đĩa để cho đồ độn vào sào đảo một lát cho tý muối, tý nước dùng rồi đổ tiết vào, lúc chín cho chỗ lòng đã sào kia vào ; đánh tý bột cho vài cái hành hoa, bắc ra rắc tý húng-liu, tý hạt-tiêu, rồi súc ra đĩa.

Lời dặn. — *Đồ độn phải tùy mùa từng thứ mà dùng, măng tươi, củ-cải, xu hào, bắp-cải, dứa (dùng thứ mỡ gà) vân vân... Còn đồ điểm thêm cho đẹp và ngon hơn cũng tùy mùa từng thứ mà dùng : như đậu hoà-lan, mướp tàu, cần tây sống rau cải v.v. Lại phải nhớ : khi sào dùng dứa làm độn thì đừng cho húng-liu. Lòng vịt sào cũng theo như thế mà làm.*

Lòng gà nộm (*tức là nộm thập cẩm*). — Mề, tiết lòng non, thịt ba dọi 4 thứ luộc xong thái chỉ, thịt gà luộc sé nhỏ, kiệu muối, hành tây, khế, giò lụa, trứng cháng 5 thứ này cũng thái chỉ chộn đều cả các thứ này cũng thái chỉ chộn đều cả các thứ với nhau rồi tưới tý giấm tây và cho tý ớt băm nhỏ, lá chanh thái chỉ, húng láng bất từng lá.

Gà nấu rượu. — Thịt gà cũng chặt to như nấu ca-lý rồi cũng cho hành tây vào mỡ đảo thơm, bỏ thịt gà vào đảo đi đảo lại một lát, đổ mắm muối sào qua : Sau đổ ít rượu và nước độ vừa sâm-sấp. bịt vung đun rõ nhừ, rắc tý hành fa múc thịt ra bát, đập quả trứng gà vào (để nguyên đừng đánh) múc nước giội lên trên,cho tái trứng. nước múc cho vừa sâm-sấp thôi cứ mỗi bát gà rượu là phải một quả trứng.

Kho thịt gà.— Thịt gà dù luộc rồi hay chưa mặc dầu, cứ chặt ra từng miếng, (vuông quân-cờ) thái mỏng ít gừng bỏ cả vào nồi, cho nước mắm, đun sôi vài giạo, đổ tý nước lã, rắc tý hạt-tiêu, lại kho kỹ lúc lâu nữa là được. Còn thịt vịt nếu muốn kho, làm như thế này thì ngon hơn : chặt từng miếng, bóp qua hành, mắm,cập que nướng chả rồi hãy kho với nước mắm, hạt-tiêu, không bỏ gừng.

Làm thang. — Gà làm lông, bỏ luộc vừa chín tới, vớt ra giội gáo nước lã, để một chỗ cho ráo và nguội ; còn cái nước luộc ấy phải thêm xương lợn, và vỏ, đầu tôm he khô vào ninh thật kỹ cho mắn, muối, lọc bỏ bã đi,nước để làm nước dùng.

Đoạn đem con gà luộc ấy ra bóc lấy 2 cái lườn ép rõ ráo nước, sé thật bông. Lấy thịt tôm he khô nướng quá bỏ giã bông cho tý bột giã lại lúc nữa, đổ ra cái giá khô thò tay vào sát cho các cái vụn vặn lọt đi, còn các cái tôm bông ở lại trên để làm tôm-bông. Lấy trứng pha tí rượu vào đánh kỹ, cháng mỏng, thái chỉ. Lấy giò lụa lạng mỏng thái chỉ. Lấy thịt sụn lợn băm nhỏ cho tý hành mắm rang chín. Lấy rau răm nhặt thái nhỏ rửa sạch vầy ráo. Lấy ít gừng giã vào lọc nước sôi, bỏ bún vào chần,quấy (quấy một chiều) cho sóng sợi, để cái bát vào trong cái giá, đổ bún vào đấy để ráo nước.

Đến lúc đem bày mặt thì bày như thế này : cứ cho mỗi bát là một sêu răm, rồi rắc bún trùm lên trên cho đầy tới miệng bát, xong rắc lên trên mặt bún ; góc thịt gà sé, góc

tôm bông, góc giò, góc trứng cháng, góc thịt sụn lợn. Đoạn lại lấy lòng đỏ trứng muối luộc rồi, cắt bày vào quãng giữa mỗi bát là một miếng con cho đẹp. Lúc ăn phải đun rõ sôi nước dùng mà chan vào, ăn kèm với mắm tôm, nghệ, chộn lẫn cà-cuống và củ cải khô giầm, dưa hành.

Nấu lối tây.— *Món thứ nhất*—Gà non bóp chết, vặt lông khan mổ rửa sạch, chặt mỗi con làm 4 hay để nguyên tùy ý. Xong bỏ bơ (beurre) và hành tây, mỡ vào chảo đảo thơm, bỏ thịt gà vào rán, bịt vung lại, thỉnh-thoảng mở giở lên, lúc vàng đều lấy rau cần tây chộn giấm, muối bột, hạt-tiêu để vào đĩa đặt gà rán lến trên, hay cho vài quả cà chua tây (thứ chín) thêm ít bơ, tý đinh-hương, hạt-tiêu, tỳ thym (tim) ít rau pec sin (persil) muối, ít nước dùng. các thứ đủ cả, đun sôi kỹ, giần rõ nát cả ra, lọc bỏ bã đi, nước đổ vào đĩa thịt gà rán ấy.

Nếu dùng thứ sốt (sauce) này mà lại muốn dùng cả rau cần tây chộn giấm nữa cũng được. Món này Tây gọi là pu-lê sốt-tê (poulet sauté). Còn gà quay họ cũng quay như cách quay lò của ta, nhưng chỉ khác là không soa húng-lìu, chỉ soa, muối bột, hạt-tiêu thôi.

Món thứ hai.—Gà mái béo và non làm lông, mổ, moi hết ruột bỏ ra rửa sạch chặt mỗi con làm 6 bỏ hành tây bơ (beurre) mỡ lợn vào chảo đảo, hễ thơm cho thịt gà vào rán rõ vàng, vớt ra đĩa, lấy mấy thứ này cho vào: giăm-bông thái mỏng, ô-ly-vơ (olive), nấm tây, hảnh tây, péc-sin (persil) thym (tim) hạt-tiêu muối, các thứ đủ cả sào lên cho thơm. Lại bỏ thịt gà rán vào đổ bát nước dùng bịt vung đun nhỏ lửa, độ 1 giờ bỏ thịt ra đĩa, tim, péc-sin vất đi, lấy ít bột đánh với tý nước lạnh cho tan rồi đổ vào nước sốt đó, đun chín bột đánh ít lòng đỏ trứng gà vào, quấy đều, đổ trùm lên mặt thịt gà, ô-ly vơ và giam-bông gạt chung quanh đĩa. Xong lấy bánh tây cắt ra từng khoanh (tính mỗi người một khoanh) bỏ rán với bơ cho vàng rồi

xếp ở thành đĩa. Món này Tây gọi là: Pu-lác ma-lăng-gô (Poularde malangaut).

Món thứ ba. — Một con gà mái béo và non, làm lòng, rửa sạch, mổ moi tim, mề, gan lại bỏ vào bụng, 2 chân bắt quặp vào, 2 cánh vắt chéo, cổ vắt ra lưng. Xong cho hành tây vào đảo với bơ và mỡ trước, hễ thơm, cắt cà-rốt từng nhát bỏ vào, đảo đi đảo lại một lúc hãy đặt gà vào, cho tý thym (tim) 1 lá lô-ri-ê (laurier) đậy vung rỡ kín, gạt hết lửa phủ tro lại đặt soong thịt xuống tro. Đoạn lại lấy miếng sắt đỏ ít than hồng và tro vào đấy để lên trên, phải liệu trên dưới sức nóng cho vừa nhau. Để hết 1 giờ mở ra đổ một cốc to vang trắng, nửa cốc nước dùng, lại đậy kín và để như trước, hết 30 phút nữa, mở lấy gà ra đĩa, còn nước lọc đi rồi cũng đổ vào đấy đem ra ăn. Món này Tây gọi là : Pu-lác a la buốc-gioa (Poularde à la bourgeoise)

Nấu lối tàu.—*Món thứ nhất*: –Thịt gà chặt từng miếng to bằng quân cờ một, bỏ tấu với hành tây mỡ lợn hễ thơm cho mắm, muối sào qua rồi đổ nước vừa sâm-sấp, đậy vung đun nhỏ lửa. Lúc chín lấy hoa hiên khô, rửa sạch cấu vất những cái già đi rồi cắt ra từng đốt và lấy hạt-giẻ bóc vỏ cho cả vào nhân thể đảo đều lại đậy vung đun gần nhừ cho thêm ít nấm. Lúc nhừ múc thịt gà để dưới, hạt giẻ bày úp kín cả lên trên đem đặt mâm : món này kể là (*Sơn*). Người Khách gọi món này là: « Phúng lạt-cáy» Chữ viết là : « Phong lạt-kê ».

Lời dặn. — *Hạt-giẻ phai lấy thứ to quả, quả to quá thì cắt làm 3 bé hay vừa cắt đôi, cứ một cân thịt gà là một cân hạt-giẻ, 2 lạng hoa-hiên và nửa lạng nấm.*

Món thứ hai.— Gà non bóp chết, làm lông, mổ moi hết ruột ra lấy thịt lợn nạc có lần mỡ băm nhỏ và nấm hành tây, hành ta chanh-sôi thái nhỏ biến cả chộn đều với thịt và muối, mắm, nhồi vào bụng, khâu lại, lấy 2 hạt đỗ-đen rán

làm 2 con mắt, lấy que cập buộc giang thẳng 2 cánh và 2 chân buộc ép que cho nó đứng hẳn lên rồi đặt vào liễn đem hấp cách thủy lúc chín lấy vây nhuộm phẩm hiên hay dành dành hấp chín bày lên lưng và 2 cánh để làm lông. Xong lại lấy trứng gà đánh kỹ, chảng, cuốn làm 2 bức thư, còn dây buộc thì dùng sợi miến nhuộm xanh, đỏ mà buộc. Xong cả rồi đặt ra đĩa nếu nó đứng không vững phải chống que vào cho vững. Món này Khách gọi là : « Phùng-voòng hàm sỷ » Chữ viết là « Phượng hoàng hàm thư » còn (Phùng-voòng sầu thối) (Phượng-hoàng-thụ-thai) thì chỉ khác là không phải ngậm thư và đừng bó ra kiểu bay.

Lời dặn. — *Vây phải chọn thứ to cho vào luộc độ 30 phút lần với mấy nhánh tỏi bóc nõn rồi hãy nhuộm, xong vẩy ráo bỏ vào bát tưới tý nước mắm đặt vào liễn gà mà hấp nhân thể.*

Món thứ ba. — Rau răm nhặt lấy toàn lá và búp rửa sạch vẩy ráo để sẵn, lúc luộc chín gà, vớt ra xé (lúc còn đang nóng) mau tay cứ xé vừa chộn vào răm va rắc tí muối bột. Chộn xong đổ vào đĩa, lấy cái nước hấng ở con gà luộc chảy ra tưới vào răm chộn thịt gà đó, rồi đậy kín để một chỗ. Xong nhặt những cái xương gà ấy đập dập bỏ vào nước luộc thêm vài cái đầu tôm he khô tý gừng ninh rõ kỹ chắt lọc lấy độ một bát chậu to, đánh ít bột mỳ vào tý nước lạnh cho tan rồi đổ làm một, cho mắm muối đem đun kỹ chín bột múc ra bát, thái rõ nhỏ biến vài cái lá chanh rắc vào để lam nước dùng.

Bấy giờ lại đem cái đĩa thịt gà kia ra chắt lấy ít nước ở đấy vào bát, cho ít muối bột, ít hành giã nhỏ, tý cà-cuống ít dầu vừng, chộn đều để làm nước chấm. Sau lấy rau mùi nhặt, rửa vẩy ráo rắc vào đĩa thịt gà ấy đem ăn, cứ gắp miếng thịt gà chấm ăn lại dùng 1 thìa nước dùng: Món này Khách gọi là : « Phềnh-liu » Chữ viết là : « Bình-liêu ».

Chim bồ-câu

Tính rất lành. Cách dùng : Rán, quay, sào. thuôn, hầm, nấu cháo, cách thức cũng cứ theo như chim ngói mà làm.

ĐOẠN THỨ II

Các giống bốn chân

Các giống thú ở rừng và nuôi ở nhà

Sơn-dương

Tính nhiệt, đàn ông ăn bổ khí lực, đàn bà ăn bổ hư lao, khỏi được chứng đau xương, mỏi tay chân mình mẩy, và xích bạch-đới. Nhưng không cứ ai, dù người lớn, trẻ con trong khi đang có bệnh dù bệnh ngoài da hay bệnh gì cũng vậy, đều phải kiêng. Cách dùng : Làm tái,quay,nướng chả, hầm.

Tái.— Trước hết đun nước lá sả hay lá ổi, làm lông, mổ, lấy hết bộ lòng ra, lại nhét lá ổi vào bụng nó khâu qua lại đem thui, xong cạo sạch đừng rửa nước. Đoạn pha nó ra, lọc lấy toàn nạc và bì, thái từng miếng to, lấy củ sả cắt mỏng, giải vào lòng nồi rang bằng đất, để lên bếp than, hễ nóng củ sả, xếp thịt vào (úp mặt nạc xuống củ sả), đậy vung kín,độ 5 phút, mở lấy thịt ra thái từng miếng mỏng và hơi nhỏ bản, sau rang đậu tương (rang vàng) và muối, giã nhỏ giây qua rồi bóp vào thịt lẫn cả với ít giềng già giã rõ nhỏ biến ăn thì chấm với tương, tỏi, ớt; kèm với lá sung. Cũng có người lại giã nhỏ dừa chộn vào tương nữa.

Quay.— Sau khi làm lông cũng như đã nói ở trên, xong sát muối và củ-sả giã nhỏ vào bụng nó ngáng nòng lại đem treo vào lò mà quay, thỉnh-thoảng phải quét mỡ vào bì và lấy châm mà châm khắp mình nó ra. Lúc gần chín pha ít húng-liu vào si-dầu, rồi chấm quét khắp vào mình mẩy nó.

Nướng chả. — Lọc lấy toàn nạc và bì, thái ra từng miếng vừa, bóp qua gừng, rượu, vẩy ráo, giã nhỏ tỏi và nõn sả và băm nhỏ biến ít mỡ lợn, chộn đều cả với hạt-tiêu, nước mắm rồi bóp vào thịt cho kỹ, cập que mà nướng.

Hầm. – Cứ 2 cân thịt sơn-dương thì các thứ phân lạng phải dùng theo như sau này : Đảng sâm, hoài-sơn, liên-nhục, ý-dỹ, bắc-khởi-tử, long-nhãn, hoàng-kỳ, các thứ mỗi thứ một lạng. Táo-đỏ 2 lạng, quế chi thảo quả, quảng-bì mỗi thứ 3 đồng cân. Trước hết thái thịt ra từng miếng to bỏ rán qua mỡ, hành cho tý gừng rượu táu lên rồi bỏ vào nồi ướp mắm, muối và ít đậu tương rang vàng giã nhỏ, hết độ 10 phút, đem sao quế-chi thảo-quả tán nhỏ, cho cả các vị thuốc kia vào, thêm ít chanh sôi, đun nước sôi đổ vào vừa sâm-sấp, bít kín hầm nhỏ lửa hễ vừa nhừ là được. Món này đặt vào cỗ kể là (*Sơn*).

Hươu, nai

Tính ôn, bổ chung, ích khí, cứng gân cốt. Ai đang có bệnh tim-la, lậu, sốt rét, lở, ghẻ, thì phải kiêng. Cách dùng : Làm tái, nướng chả, quay, hầm. Các cách thức làm cũng cứ theo như sơn-dương.

Gân hươu

Ăn rất tốt, khí bình, không độc, bổ khí, tráng dương, trị được chứng lao tổn, mờ mắt. Cach dùng : Nấu.

Nấu. - *Cách thứ nhất*—trước hết bỏ gân hươu vào ngâm nước tro độ 5, hay 6 giờ cho sạch, rồi bỏ vào luộc (đừng cho nhừ quá) chín kỹ, vớt ra để nguội, cắt từng khúc độ hơn đốt ngón tay một, lại thái giọc mỗi khúc ra. Đoạn lấy thịt nạc vịt, măng tươi luộc rồi hay củ-đậu, hay xu-hào cũng theo khổ gân hươu. Thái xong cho mỡ vào đảo hành hễ thơm bỏ thịt vịt vào sào qua mắm, muối, cho măng đảo đi đảo lại một lát, đổ nước dùng hơi sâm-sấp, bỏ ít nấm

đun sôi kỹ, đổ gân vào thò đũa giắp cho gim với nước một tý bắc ra ngay, nhặt riêng gân ra và chọn riêng lấy vài cái nấm tốt ra múc độn để dưới, gân hươu bày kín cả lên trên, sau bày vào giữa mỗi bát là một cái nấm và 4 miếng mướp tàu chần tái ở 4 góc bát đem đặt cỗ. Món này kể là (*Sơn*).

Cách thứ hai. — Cách này không độn măng. Gân cũng phải làm như đã nói ở trên, xong thịt gà cũng thái toàn nạc và bì tẩy qua gừng, rượu cho hành vào mỡ đảo thơm đổ thịt vào lăn đi lăn lại một lát, cho mắm, muối sào qua, đổ hơi sâm-sấp nước dùng, cho chanh-sôi, quảng bì, nấm đun chín đổ gân vào chộn, đánh thêm tý bột lấy sanh sánh là được.

Lời dặn. — *Cả 2 cách đây nếu khi không muốn nấu bằng thịt gà thịt vịt nấu bằng thịt lợn nạc cũng được, nhưng cách thứ hai thì quảng-bì, chanh-sôi phải thái chỉ.*

Cầy

Tính ôn, ăn trừ được chướng-khí, phong-thấp. Ai sốt rét, ho, hen, phải kiêng. Cách dùng : Sào, hầm, nấu nhựa-mận cũng theo như thịt chó, (sẽ nói sau); nhưng khi làm ông xong, phải mổ lấy hết bộ gân đi kẻo hôi.

Khỉ

Tính bình, người lớn ăn được khỏe gân xương và trừ được chướng khí ; trẻ con ăn trừ được sài, cam. Cách dùng : Hầm, làm nem,

Hầm.—Trước hết đun nước lá-sả hay là thuần, rồi cắt tiết hễ nước sôi đem làm lông, mổ bỏ hết ruột ra, chặt từng miếng to, bỏ sào hành, mỡ, mắm, muối, đổ nước sôi vừa sâm sấp, cho chanh-sôi, quảng-bì, tý nõn sả giã nhỏ tý hạt tiêu, cốc rượu, đậy vung đun nhỏ lửa hễ nhừ là được.

Nem. — Thịt lọc lấy toàn nạc rồi lột riêng da, lấy-củ sả thái mỏng lót vào lòng nồi rang bằng đất, để lên bếp than xếp thịt và bì vào đậy vung kín, độ 3 phút mở ra giở mặt nọ xuống mặt kia, lại đậy vung kín để độ 3 phút nữa là được. Đoạn đem thái ; thịt thái nhỏ bản và mỏng, bì thái chỉ dài độ 2 đốt một. Xong lấy lạc rang và muối rang tán nhỏ bóp vào thịt cho đều, rồi chộn bì vào đem gói, lót lá sắn bên trong. Nếu khi không có lá sắn, thì dùng lá sung cũng được.

Dê

Tính nhiệt, bổ hư-lao ích khí-lực an tâm trị được chứng yếu mệt hay đổ mồ-hôi. Nhất là đàn bà ở cữ rồi ăn thì đại bổ. Nhưng không cứ ai, hễ khi đang có bệnh không nên ăn. Tiết nó ăn giải độc, cật nó ăn bổ hư lao. Phổi nó ăn bổ thủy thận Trái nó ăn cường-dương. Óc nó độc, đừng ăn. Cách dùng : Làm tái, quay, nướng chả, hầm, các cách thức cũng theo như sơn-dương mà làm.

Quay lối tây cũng như lối ta, chỉ khác là phải dùng bơ, bột nhục-đậu-khấu, muối, phin héc-bờ (fine-herbe) băm nhỏ, các thứ thấu đều sát vào trong bụng rồi ngáng nòn đem treo vào lò mà quay.

Lời dặn. — *Khi chọc tiết dê phải lấy rượu đổ sẵn vào cái bát to, hễ giứt dao ra là chọ bát rượu vào hứng tiết, chảy hết đem lọc qua rồi đem uống ngay thì tốt lắm, đừng để lâu nếu trễ chỉ được 5 phút là cùng, quá hơn nữa thì tiết nó chết tinh đi mà lại độc, còn trái tim nó lúc mổ lấy ngay ra đừng đánh dây nước, bửa đôi nhúng luôn vào rượu cũng uống ngay, cả tiết hươu, nai và chim sẻ, đuôi lươn cũng thế.*

Lợn

Tính hơi hàn, ăn bổ lắm, bữa cơm nào ăn cũng được ; nhưng đừng ăn nhiều quá, vì sợ nó sinh chứng động phong

và chậm chạp. Tiết nó ăn sống giải được nhiệt độc, luộc chín ăn giải được thấp nhiệt. Lỷ nó bổ hư-lao. Bầu-giục bổ dương. Ai sốt rét ngã-nước không nên ăn thịt lợn.
Cách dùng : Làm được nhiều món.

Luộc ăn giấm ghém. – Trước hết đun nước, hễ sôi, đem chọc tiết (hãm với muối để đánh tiết-canh, xong giội nước sôi cạo lông : phải giội cạo lần lượt từ đầu giở xuống (Nếu muốn giã giò giã chả thì làm như thế này : Cứ giội một gáo nước sôi, cạo hết lông một đám nào lại múc gáo nước lạnh giội vào đám ấy, cạo rửa sạch xong đâu đấy đem mổ, đừng rửa nước lã nước nóng gì nữa. Làm cẩn thận như thế thì giò chả được tốt lắm.) Xong cả rồi đem luộc ngay. Luộc hễ lúc nước đã sôi già phải thò tiêm vào tiêm thịt ra cho chín đều cả giữa, rồi thấy cái bọt nào nổi lên phải vớt cho hết đi. Hễ lúc nào thò tiêm vào tiêm không thấy có nước vàng-vàng đo-đỏ chảy ra nữa là thịt đã chín. Vớt để nguội thái bày đĩa, ăn thì chấm với nước mắm hay tương ngọt; còn ghém,mùa có rau riếp dùng rau, riếp thái nhỏ, mùa không có rau riếp thì dùng cây chuối đánh nước phèn thái ngâm vào, rửa sạch chộn lẫn ít cái hoa mẫu-đơn, kinh-giới, húng-bạc-hà mà ăn.

Lại còn cách ăn giấm-ghém thế này thì ngon hơn.

Phải chọn lấy những chỗ dọi ngon, bỏ luộc lẫn với thịt gà cho ngon nước, lúc chín vớt để nguội thái bày đĩa, bày phải lật đĩa nọ sang đĩa kia cho đẹp và lấy giơi mặt gương lên. Còn nước luộc kia phải thêm ít đầu tôm vào ninh kỹ lọc bỏ bã đi, cho mắm muối vào cho ngọt để làm nước dùng : Rau ghém phải dùng rau riếp, tuốt sống, thái nhỏ (nhỏ hơn sợi thuốc lào) rửa sạch,vẩy ráo,vắt kiệt cho bông, chộn hành hoa, mùi, thơm để ăn, phải hòa chanh, ớt và cà-cuống vào mắm tôm để chấm thịt, ăn kèm với củ-cải giầm hay dưa hành hay ca-la-thầu. Ăn lối này ngon lắm mùi tựa như mùi thang vậy.

Cách luộc lòng và giồi. — Lòng non phải thò 2 đầu ngón tay và vuốt từ đầu đến cuối cho ra bớt những cái bựa ở trong, rồi thò que vào mà thông. Xong lại lộn đến cái dạ dầy ra, rửa qua tất cả rồi hãy cho muối và phèn chua cám vào bóp rõ kỹ, rửa thật sạch, lại lộn dạ ra, rửa qua lần nữa, hễ nước sôi cho vào luộc. Trong khi đó phải đun sẵn một nồi nước phèn chua, đợi bên kia hễ lòng non đã quăn-quăn, dạ-dầy đã co (nghĩa là 10 phần đã chín độ 7) thì vớt ra cho ngay vào nồi nước phèn đang sôi đó, mà luộc lại vừa chín tới, bỏ ra rửa vài lượt nước lã sôi cho thật sạch hơi nước phèn là được, làm kỹ như thế lòng được trắng và ròn, ăn ngon. Còn gan thì không nên luộc chín quá, vì chín quá ăn khô mất ngon, bao giờ cũng phải luộc còn tý huyết mới được. Xong đến giồi lúc làm phải cho mỡ rau răm, sương-sông, hành vào tiết mà nhồi, đừng nhồi chặt quá, hễ nước suýt nóng già cho vào luộc, lúc sôi phải tiêm khắp quanh mình khúc giồi ra cho chín đều ở giữa. Khi tiêm vào suốt bề ngang khúc giồi không thấy có nước tiết ra nữa là chín, vớt ra để nguội, bỏ hành vào mỡ phi thơm mà rán, vàng đều thì được.

Tiết-canh. — Lòng non, dạ, cuống-họng, phổi, tim, gan các thứ thái nhỏ biến, điểm thêm ít lạp-sường (nướng rồi và thái chỉ) xong cho ra đĩa hay bát, lấy tiết hãm pha nước lã (cứ nửa nọ nửa kia) cho tý cà-cuống, quấy đều, đổ vào chỗ nhân đã thái đó cho vừa sâm-sấp, lấy đũa giặt đều, sau lại thái ít gan rắc lên mặt và rắc ít lạc rang giã giập, ít tôm-bông, ít cốm-vòng. Lúc đông đem ăn hãy rắc hạt-tiêu, ăn kèm với húng láng, mùi.

Lời dặn. — *Nếu có thịt sụn thì nên nướng kỹ băm nhỏ mà cho vào càng ngon hơn, đánh tiết-canh lợn cho phổi vào nó ráo lòng bát. Cũng có người thích cho cả dứa nạo, nhưng kể ra dứa vào tiết-canh ăn không ngon mà lại có chút tanh. Còn lại muốn ngon thơm thì lúc đem ăn hãy rắc.*

Quay. — Lò phải đốt cho thật nóng kỹ, xong kều rõ hết than ra kê cái chảo gang hay cái sanh để hấng lấy mỡ chảy ra, lợn làm lông rửa sạch, sát muối và húng-liu vào bụng ngáng nòng đem treo, treo đầu trở xuống, vào lò, lấy cái chậu, thau hay cái chảo đậy úp lên miệng lò lúc lợn đã chín được chừng nửa phần phải lấy châm, châm khắp chung quanh mình lợn ra cho sức nóng tới vào thâu giữa thịt, rồi lại phải lấy hắc-sì-dầu hay sỳ-dầu pha lẫn mật mà quét đều vào bì lợn sau mới được đỏ đẹp, và phải giở đầu lợn lên trên một lần cho nó chín đều cả.

Quay áp chảo. — Thịt phải pha từng tảng to, sát muối bột và húng-liu vào bề nạc, cho mỡ vào chảo đun sôi để úp bề nạc thịt xuống, đậy vung lại, đun nhỏ lửa độ nửa giờ mở ra tiêm vào bì cho thủng suốt nhiều chỗ rồi soa hắc-sì-dầu vào bì gạn bớt mỡ ra lại lật xuống đậy vung đun tới khi bì đỏ như bì thịt quay là được.

Giò thủ. — Thủ bỏ luộc qua, vớt để nguội, thái từng miếng hơi mỏng và dài, bỏ sấy kỹ với mắm, muối, hạt-tiêu mộc-nhĩ (rửa sạch thái đôi ba) lá chuối luộc qua cho mất hơi, bắc thịt ra cho vào gói luôn, ép rõ chặt treo lên để cái bát ở dưới hấng lấy mỡ chảy ra.

Giò sỏ cũng có người gói lẫn trứng cháng cho đẹp, nhưng trứng cháng không để được lâu, còn hạt-tiêu cũng không nên cho nhiều, về mùa nồm nếu cho nhiều nó cũng hay sinh thiu.

Giò nây. — Cũng làm như thế không khác gì cả.

Giò chân cuốn. — Chân giò lợn để sống, cắt bỏ từ chỗ khỉu móng đi; còn phần trên bửa đôi lột cho hết xương, gân, và lấy bớt nạc ra. Xong thò sống dao vào dần chỗ nạc còn lại ở chân giò ra, giắc ít mộc-nhĩ và tý muối vào, cuộn rõ tròn, bọc lá quấn lạt thật chặt, đem luộc chín là được. Thứ này chỉ đẹp thôi, chứ không ngon bằng 2 thứ kia.

Hầm giả dê. — Chân giò đem đốt vàng, tuột móng, cạo rửa sạch chặt từng miếng (to bằng nấu giả cầy) ướp mắm, muối hành cho vào sào qua với mỡ, còn các gia-vị và cách-thức làm cũng theo như dê không khác gì cả.

Giò lòng.—Lòng non phải tách đôi, cạo cho sạch những bựa đi, dạ lộn ra cũng cạo sạch rồi thái dài cả ra, cho vào sào hành, mỡ, mắm, muối, hạt-tiêu, mộc-nhĩ rõ kỹ bắc ra rắc tý hùng-liu xong rồi ép thật chặt.

Giò lụa. — Giò giã không nên dùng toàn thịt thăn vì nó không được mượt và ròn giò và cả chỗ thăn chuột cũng vậy phải pha lẫn với thịt nạc ở chỗ gối, chỗ mông chỗ vai nó mà giã. Pha cứ 4 phần thịt nọ thì 1 phần thịt thăn thôi. Cách làm thì : Thịt phải lọc hết gân và màng-sang bỏ, rồi thái mỏng và hơi to bản lau sạch chầy cối bỏ vào giã một chầy cho nát thịt rồi hãy giã 2 chầy một lúc cho ít muối rang lại giã tới lúc gần được đổ tý nước mắm ngon và cho ít mỡ phần băm rõ nhỏ vào lại giã lúc nữa cho thật mượt, sau bỏ ra gói bằng lá chuối, buộc cho chắn chặt tay một tý. Xong cả bỏ vào nồi đổ nước lã ngập khỏi mặt giò chừng 1 đốt, bắc ngay lên bếp đậy vung đun to lửa thỉnh-thoảng giăn-giở luôn. Đun độ 45 phút, mở cầm đầu lạt sách lên xem thấy nước ở giò chảy ra một tý rồi thôi hẳn không chảy nữa là chín. Hay ném giọc cái giò xuống đất mà xem, thấy nó nẩy lên như quả bóng vậy, là được.

Lời dặn. — 1·) *Giã giò phải làm sạch sẽ và cẩn thận, chầy cối dao thớt phải rửa kỹ lắm ráo mà nhất là phải xa cái giống du-đủ chứ không lỡ ra giây một tý-tỵ nhựa nó vào thịt hay vào đồ vật làm, hãy để gần nó bắt hơi vào là nó cũng có thể làm được bở ra như bã dậu vậy ;* 2·)*Lúc giã giò đừng giã chậm tay quá hay là yếu tay mà hỏng giò lúc giã đã thấy nó nhỏ mượt rồi thì cũng đừng giã cố thêm nữa mà lỡ ra thì hỏng, còn như mỡ băm pha*

vào giò là có ý làm cho giò được mịn mặt và ròn đấy thôi lại khi đã gói rồi bỏ vào nồi đồ nước phải bắc ngay lên bếp đun luôn và to lửa không thì hỏng giò ; 3·) Giò bì, bì lợn đừng luộc chín hẳn trong 10 phần chỉ chín độ 6.7 phần thôi, vì rằng chín hẳn lúc pha vào giò vô ý lỡ làm chậm tay cái nhựa ở bì nó hút giò thì thành hỏng giò. Bì luộc xong thái hơi mỏng và dài, đợi lúc giò giã 10 phần đã nhỏ được 9 rưỡi rồi hãy bỏ vào thấu đều cả với tý nước mắm giã lại một lát gói ngay. Giò bì nên pha thêm ít mỡ sống thái hạt lựu vào cho ngon hơn. Cách luộc thử cũng thế.

Chả. — Chả cũng phải giã đúng như giã giò, xong dặt nó ra mặt lá chuối làm hình tròn vuông tùy ý đem hấp cách-thủy hay đun nước sôi bỏ vào chần tái sau cho mỡ nước vào chảo đun sôi mà rán vàng đều là được.

Chả rau thì pha thìa-là chả cốm pha cốm-vòng, chả quế pha quế-chi-bột thúc giã lại một lát cho đều phiết nó ra chung quanh cái chục gỗ hay ống nứa, rồi quạt than hồng mà nướng phải lăn tròn luôn tay hễ vàng đều là được.

Lời dặn. — *Trước khi phiết chả vào ống nứa hay chục gỗ phải lấy mỡ lợn bôi vào ống hay chục rồi cọ đi cọ lại cho rõ chơn và bóng rồi hãy phiết thì sau chả mới dễ gióc.*

Nem. – Dùng thịt vai hay gối tùy ý, đem pha nó ra rồi thái từng miếng rất mỏng và dài độ non 2 đốt ngón tay một. Xong rang muối tán nhỏ bóp vào (phải cho vừa đừng mặn nhạt quá) rồi hãy chộn thính (thính rang cho thơm). Còn bì thì phải lạng cho thật hết mỡ và mỏng bớt ra rồi cuốn tròn nó lại cho mặt trong ra mặt ngoài để sau dễ thái buộc dây bỏ vào chần 10 phần cho chín độ 6, đem ra thái thật mỏng, thịt bóp thính xong chộn bì vào mà gói, bên trong bằng lá ổi non hay lá sung, ngoài bằng lá chuối chẻ lạt rang to bản và mỏng mà buộc (gói buộc tùy tay lựa ho đẹp).

Lời dặn. — *Làm nem đừng dùng thịt lợn sề vì thịt nó*

ăn độc. Cách làm: 1 cân thịt 2 lạng thính là cùng, nếu nhiều ăn không ngon. Còn bì tùy ý muốn nhiều ít. Ăn nem ăn chạo bao giờ cũng nên ăn kèm với lá sung hay lá ổi cho nó khỏi sinh trùng, vì 2 thứ lá ấy nó có tính sát trùng.

Chạo. — Thịt gáy hay thịt vai lấy toàn mỡ thái con chì rang muối tán nhỏ mà bóp rồi sau hãy chộn thính, xong chộn bì vào (1 cân thịt cho 2 lạng bì thôi) lót lá sung hay lá ổi non vào đáy liễn, cho chạo vào lại phủ lộc sung hay lộc ổi cho rõ kín, bịt miệng liễn lại, đem treo giốc ngược trở xuống, độ vài ba hôm hãy dùng.

Nếu khi muốn làm ăn ngay thì thịt thái xong phải rắc ra sàng, quạt than rõ hồng, sấy cho thịt khô-khô đi đã, rồi hãy bóp muối và thính.

Nem chua. — Cứ mỗi cân thịt thăn là 5 lạng bì, cách làm: Bì phải lạng bớt bên trong đi cho nó mỏng, bỏ chần rồi thái nhỏ như sợi miến và dài bằng nửa ngón tay. Thịt đem lọc hết bạc-nhạc và gân bỏ đi, đoạn thái từng miếng mỏng và dài như bì, lại bỏ vào cối giã qua cho giập-giạp, rồi rắc muối và thính chộn đều. Sau chộn bì đem gói, bên trong bằng lộc sung hay lộc ổi, ngoài bằng lá chuối, lấy lạt quấn thật chặt, đem treo chỗ kín gió, mùa nực chỉ trong 2 ngày đã chua, mùa rét phải đến 3, 4 ngày mới chua. Nếu khi muốn làm ăn ngay, gói buộc lạt chặt xong đổ giấm tây vào ngâm cả chiếc nguyên lá độ 1 giờ rưỡi thì ăn được.

Lời dặn.— *Nem chua làm bằng thịt vai hay mông hay gối cũng đượ'c. Nhưng các thứ ấy lâu chua hơn thịt thăn. Luc muốn ăn ngay, đem ngâm giấm phải cho nhiều giấm rồi đè nem cho nó chìm xuống. Khi muốn cuộn bánh đa thì giấp nước bánh đa rồi giải rau sà-lách, húng-láng, sương-sông, mùi vào mặt bánh, cho nem chua vào đấy mà gói, cuộn tròn và chặt, lấy kéo cắt ra từng khúc, ăn chấm với giấm tây pha nước mắm, tỏi, ớt.*

Mọc-viên. — Thịt lợn giã nhỏ như giã giò vậy rồi chộn bì (bì luộc qua thái nhỏ và dài) hạt-tiêu mộc-nhĩ thái nhỏ, mắm, muối thấu rõ đều, rồi giấp nước mắm vào tay, viên từng viên tròn và giền-giẹt to bằng đồng bạc một, đổ nước vào nồi (đổ nhiều) đun sôi cho muối, mắm, thả từng viên vào, luộc độ một lúc thì được. Bắc ra cho ít hành hoa thái nhỏ vào là đem múc ăn, đó là mọc viên, nhưng là lối mọc nước. Còn mọc đông phải pha nhiều bì và nước nó phải liệu cho vừa sâm-sấp với mọc thôi, mà phải thêm xương lợn vào ninh rõ kỹ trước rồi vớt hết ra, sau hãy bỏ mọc vào luộc ; làm như thế thì nước được béo và mới đông.

Mọc ngũ-sắc. — Thịt giã giò, chộn húng-lìu, hạt-tiêu nước mắm vào thúc đều giã lại lát nữa, rồi lấy quả gấc bổ lấy ruột đánh kỹ bỏ hột đi, lại cho bột mỳ vào gấc đó đánh rõ mượt, bỏ hấp chín để làm sắc đỏ. Lấy lá mảnh-cộng giã nhỏ vắt lấy nước bóp lẫn với thịt làm sắc xanh. Lấy mộc-nhĩ chộn với thịt giò làm sắc đen. Lấy trứng gà cháng làm sắc vàng. Còn sắc trắng thì phải bớt ít giò giã từ trước mà làm. Các sắc làm xong cả, đặt khuôn (khuôn vuông) vào lá giải trứng cháng vào rồi cứ lượt nọ lượt kia cho đến hết, liệu lượt trên cùng để lượt trứng. Xong đâu đấy, gói ép (ép vuông) chặt đem hấp cách-thủy cho rõ chín. Làm sẵn lấy ít nước dùng thật ngọt để lúc ăn sẽ cắt mọc ra rồi cho vào.

Nước dùng làm bằng giò giã đánh tan ra với nước cho muối mắm đun kỹ bỏ lọc lấy nước trong.

Mọc vân-ám. — Giã giò xong cho tý đường, ít vừng trắng rang thơm, nước mắm, vài cái tai lợn luộc thái dài và nhỏ khổ, giã qua lại lát nữa cho đều. Còn vân-ám tản-vận thì làm bằng mộc-nhĩ; mỗi cái mộc-nhĩ là một nhân lạc rang, mặt nguyệt làm bằng lòng đỏ trứng gà, cho vào giữa gói vuông lại đem hấp chín rồi lại ép (ép vuông). Lúc

nguội cắt từng khúc cho vào bát lấy nước dùng (nước dùng làm cũng như trên) đổ vào rồi đem bày mâm.

Ninh. — Măng khô ngâm rửa sạch, luộc đổ nước đi cắt bỏ bớt già, cái nào to cắt đôi ba ra, rồi rửa lại lần nữa, vắt ráo nước. Xếp vào nồi, xong pha thịt lợn ra từng miếng to mà vuông bằng già nửa bàn tay một, hoặc chân giò pha giọc mỗi cái làm đôi, lấy lạt buộc qua lại, xếp lên trên măng đổ vừa sâm-sấp nước, đậy vung kín đun tới khi gần nhừ cho muối mắm, và ít sợi miến đã ngâm rửa sạch, lại đậy vung đun tới khi nhừ cho vài cái mộc-nhĩ để nguyên ít hành hoa cắt đuôi cắt rễ để nguyên cây, lại đậy vung đun sôi lần nữa. Đem múc bát, măng để dưới, thịt mỗi bát một miếng để trên, mộc-nhĩ điểm chung quanh và mặt thịt miến hành vắt ngang khoanh tròn ở giữa sau giội ít nước.

Lời dặn. — *Hành hoa chần cho củ nó vừa chín tới, còn lá nó cho tái thì mới xanh đẹp, nếu làm chín quá nó vàng xấu.*

Giả thịt chó luộc.—Chọn chỗ thịt dọi ngon đem đốt qua cho vàng bì, rồi cạo rửa sạch bỏ luộc chín vớt để nguội thái đĩa ăn chấm với mắm-tôm, hòa chanh, ớt kèm với giềng và rau ngổ.

Giả nhựa mận thịt chó. — Lấy chỗ thịt dọi có lẫn tý xương đem đốt vàng bì rồi cạo rửa sạch chặt ra từng miếng vuông to hơn quân cờ, cho hành vào mỡ đảo thơm bỏ thịt sào qua mắm, muối, sau ướp thảo-quả tán nhỏ, mắm-tôm, mẻ, giềng giã nhỏ, độ 10 phút lại lấy ít giềng thái mỏng lót đáy nồi cho thịt vào nếu có nước dùng đổ vào thì càng tốt, bằng không đổ nước lã sôi hơi sâm-sấp đậy vung kín đun nhỏ lửa, hễ nhừ là múc ra bát, rắc ít rau ngổ lên trên.

Nấu bằng thịt chân giò cũng được.

Nấu vắt. — Thịt giọi (lấy chỗ ngon) hay chân giò đem đốt vàng, cạo rửa sạch, chặt ra từng miếng to bằng quân cờ một, ướp muối, mắm, tương thập-cẩm, tỷ ớt, rồi cho hành tây, tỏi ta (giã nhỏ) vào mỡ đảo thơm, bỏ thịt vào sào qua, đổ hơi sâm sấp nước, đậy vung đun nhỏ lửa; lúc nhừ, bắc ra cho ít dấm (lấy hơi rơn rớt chua là vừa ngon), tỷ húng-lìu.

Món này cũng có nhiều người làm độn. Nếu độn thì phải làm ròn, dùng củ-cải, xu-hào, bắp cải hay dưa chuột (tùy mùa có) v.v. thái hơi mỏng và nhỏ bản mà dài độ hơn đốt ngón tay, xoa muối cho mềm rồi rửa sạch, lúc chín thịt bỏ vào đảo qua, hễ tái bắc ra, độn múc lót dưới, thịt bày kín lên trên.

Tương thập-cẩm tức là tương ăn thịt vịt quay có bán ở cao-lâu Khách, nếu khi không có, dùng tương ta thứ ngọt pha thêm tỷ rượu ty vào nữa.

Giả ba-ba. — Thịt giọi thái vuông quân cờ bỏ ướp muối, mắm tôm, rồi cho hành tỏi vào mỡ đảo thơm, bỏ thịt sào qua, lấy mẻ lọc với nước lã cho vừa sâm sấp, đậy vung đun, gần nhừ thịt, cho đậu phụ rán, chuối xanh (2 thứ cũng cắt theo với khổ thịt) đảo đều lại đun hễ, nhừ chuối bắc ra cho hành, tử-tô thái nhỏ, tỏi sống nữa.

Nhựa mận. — Chân giò đem đốt cho vàng bì rồi cạo sạch chặt ra từng miếng vuông quân cờ, ướp giềng (giã nhỏ) muối mắm một lát cho vào sào qua hành mỡ, đổ nước vừa sâm-sấp, đậy vung đun nhỏ lửa, lúc nhừ, bắc ra cho tỷ nõn sả giã nhỏ, ít hành thái nhỏ chộn đều múc bát, trên rắc ít rau ngổ.

Nấu sốt vang (tức là nhựa mận rượu vang).— Chân giò cũng làm và chặt như trên, xong sào qua hành, mỡ, mắm muối, rồi đổ nước vừa sâm-sấp đun tới chín gọt vài củ khoai tây và cà-rốt, cà chua tây, các thứ cắt đôi ba cho

vào, và thêm 2, 3, lá mùi tây nữa, đậy vung lại đun tới khi nhừ thịt, đổ non một cốc to rượu vang đỏ, đun sôi kỹ lát nữa là được.) Hễ vừa sền-sệt nước thì vừa khéo). Ăn kèm với rau riếp tây chộn dầu, giấm, và thơm mùi.

Tái. — Chân giò đốt vàng, cạo kỹ, rửa sạch, thái rất mỏng, và nhỏ bản, đun nước sôi, bỏ vào đảo qua, vắt ráo lại bóp dấm tây, xong lại vắt ráo. Sau thái ít xu-hào, (theo bằng khổ thịt) xoa muối, rửa nước sôi cho sạch và mềm, vẩy ráo, đoạn lấy ít giá bỏ chần nước sôi, ít vừng siết rang thơm, ít lạc rang giã giập, ít cùi dừa cạo vỏ đen vất đi, rồi thái thật mỏng, xong rồi chộn đều ăn chấm với tương ngọt kèm với rau thơm, mùi. Thứ tái này ăn bổ lắm.

Lời dặn. — *Xu hào, giá, cùi dừa cho vừa thôi, nhiều quá không ngon.*

Chả chìa. — Xương sườn lấy thứ nhỏ cắt từng giẻ, róc gọn thịt vào một đầu cho tròn (như quả táo vậy) bỏ vào bát ướp hành, mắm, hạt tiêu, đường, độ 10 phút, quạt than hồng nướng kỹ, xong lấy giấy đỏ quấn cái đầu xương kia lại để lúc ăn cầm cho khỏi rây ra tay, rồi bày ra đĩa đem đặt mâm.

Chả chìa rang. —Xương sườn lấy thế nào cũng được, đem pha 2 giẻ một, chặt từng miếng dài độ hơn đốt ngón tay, bỏ vào nước ninh (lấy nước xuýt mà dùng), hễ thấy thịt đã co tụt vào giữa, 2 đầu chòi xương ra thì vớt ra ngoài bỏ hành vào mỡ nước đảo thơm, cho sườn đó vào quay qua một lát, đánh đường vào nước mắm và pha thêm tý nước dùng đổ vào rang, thấy đỏ đều là được. Đây là cách làm hà-tiện, vừa được nước xuýt dùng việc khác vừa được chả nữa.

Rán xương sườn. — Xương sườn róc cho gọn thịt rồi giần cả 2 bên ra, bỏ ướp nước mắm hạt-tiêu, cho vào rán với mỡ. hễ chín đều hãy bỏ ra; lấy ít trứng, tý bột mỳ, tý nước mắm, tý hành thái nhỏ đánh kỹ, rồi nhúng từng miếng

sườn vào lại bỏ rán lại cho rõ vàng già là được. Ăn chấm với nước mắm hạt-tiêu hay giấm pha nước mắm và tỏi ớt.

Hấp. — Thịt nạc băm nhỏ chộn nước mắm, hành, nấm, chanh sôi, quảng-bì thái nhỏ xong cho ra đĩa, san phẳng mà hấp.

Thịt ba giọi hấp cũng được, nhưng phải thái chỉ, các thứ gia-vị cũng vậy.

Nướng chả. — Thịt giọi hay thịt nạc thái hơi mỏng và hơi to bản, bỏ ướp hành, nước-mắm, hạt-tiêu, cặp que quạt than hồng mà nướng vàng đều chín kỹ là được. Nếu muốn làm chả băm thì phải dùng thịt nạc có lẫn mỡ.

Giả chả chó. = Thịt giọi cũng thái như đã nói trên, rồi lấy giềng già giã nhỏ biến, mẻ giã ngấu, xong bóp đều cả vào thịt và mắm-tôm; hành, hạt-tiêu, cặp que nướng vàng đều, chín kỹ, ăn kèm với rau ngổ và húng quế.

Nấu đông. — Nấu đông chỉ có thịt chân giò là ngon và đông rắn hơn cả. Trước hết bỏ luộc sôi qua, đổ nước đi xong để nguội, chặt từng miếng vuông (quân cờ) cho vào nồi đồ hơi sâm-sấp nước lã, đun tới khi gần nhừ, cho tỷ muối và nước mắm, (lấy hơi nhạt thì mới đông), lại đun tới lúc nhừ, bắc ra để cách thủy vào chậu nước lạnh cho đông.

Nấu đông không nên thò đũa quấy.

Kho tàu. — Thịt giọi thái vuông to bằng 2 quân cờ một, bỏ vào nồi đồ ít nước, đun chín thịt cho mắm muối, quấy đều lại đun gần nhừ, cho tỷ hắc-sỳ-dầu và ít đường, quấy đều lại đun rõ nhừ là xong.

Kho thường. — Kho thường có 2 cách: một cách thì nướng chả lên rồi hãy kho với nước mắm hạt-tiêu, lúc

được cho hành (cho không để được lâu), một cách kho với dừa hay kho không với nước mắm hạt-tiêu.

Làm chân giò nụ.—Chân giò đem tuốt móng, cạo rửa sạch, lấy dao khía dần, lột cái xương ra, lột xuống đến móng dưới rồi lấy dao mà chặt, phải chặt khéo kẻo rách hay sất thì khó làm. Lột xong lộn bên trong ra ngoài, lấy dao sẽ băm rơm-rớm cái thịt nạc ở đấy cho nó nát ra. Sau lấy ít thịt nạc khác thái mỏng, lấy sống dao giần-giập nó ra bỏ chộn bóp đều với mấy thứ này : ít nước tầu-phù-nhự, tý húng-lìu, tý bột đánh vào tý nước mắm cho tan. Xong nhồi chặt vào lấy kim to khâu miệng lại, tiêm vài chỗ cho suốt đến tận giữa. Đoạn hòa tý phẩm cánh-sen vào nước và hùng-lìu mà bôi đều vào ngoài bì. Bấy giờ lại lấy buồng gan đem thông giữa cho suốt qua nhồi mỡ lợn vào. Xong lại xoa phẩm, húng-lìu bên ngoài. Lại lấy dạ dày đem lộn trong ra ngoài bóp muối, phèn chua bột thật kỹ rửa rõ sạch lại cũng soa phẩm và húng-lìu vào 2 mặt dạ dày. Xong cả rồi bỏ cả 3 cái vào chõ đồ như đồ xôi vậy, hay hấp cách thủy cũng được ; gan đừng cho chín quá mà khô, dạ dày đừng cho chín quá mà quắt. Chân giò phải cho chín kỹ. Lúc được để nguội, chân giò chỗ phần to pha đôi, phần nhỏ để nguyên rồi thái mỏng bày lẫn cả với dạ dày, gan và lạp-sường tươi (lạp sường tươi đã nói ở phần trên) ăn chấm với si dầu kèm với kiệu muối.

Thứ này chính soạn giả cũng chửa hiểu tên nó là gì, chỉ thấy khách cứ gọi là (Lố-mỵ-cược), nhiều khi thấy họ lại bán đủ các thứ như đã nói trên. Còn ta thì hay quen gọi là chân giò-nụ.

Chả lưỡi.— Lưỡi lợn trước hết thuôn cho suốt chiều dọc, rồi lấy mỡ băm chộn với húng-lìu mà nhồi đầy vào, xong đem nướng qua mà bóc hết cái dạ ngoài đi. Sau lại theo bề ngang mà thái từng miếng dày độ bằng nửa hạt thóc một

bỏ vào ướp mỡ nước, hành, mắm, hạt tiêu, cặp que nướng bằng than hồng, hễ vàng đều là được.

Giuốc bông. — Thịt thăn luộc chín, vớt để nguội, lọc hết mọi tý mỡ, (bỏ dùng việc khác), còn thịt thái ra từng miếng (thái lựa thớ dọc thì giã mới bông), bỏ cối giã nhỏ (giã một chiều) xong bỏ vào giá xoa cho nó dời ra, rồi cho vào sanh hay chảo rang với nước mắm ô-long cho thật khô, rang phải đun nhỏ lửa không thì cháy và khét; hễ thấy tý nào bét cục phải gỡ ngay nó ra.

Giuốc sỏi.—Thịt thăn lọc hết mỡ, để sống pha ra từng thỏi nhỏ, rồi thái hạt lựu (cứ vừa nhỏ bằng hạt lựu thôi) xong bỏ vào rang rỗ khô với nước mắm ô long và hạt tiêu;

Sụn sào.--Sụn lợn chặt ra từng miếng (vừa phải), cho hành tây vào mỡ đảo thơm bỏ sụn vào quay một lát cho tý nước mắm đảo đi đảo lại một lúc đánh tý đường vào giấm tây rồi đổ vào đảo cho sụn ngấm đều thì súc ra, lại cho thêm mỡ và hành vào sào đồ độn cho tái đánh đường giấm, nước mắm đổ sụn kia vào đảo đều chín bột cho tý hạt tiêu hành hoa là được.

Lời dặn. — *Đồ độn thứ này phải làm ròn và sào phải đánh đường giấm lấy vừa rơn rớt chua chua ngòn ngọt thì khéo.*

Sào lòng. — Sào lòng lợn đồ độn nó thì dùng xu hào hay củ cải, bắp cải hoa, củ đậu, niễng (tùy mùa có mà dùng). Cách làm lòng non phải đánh đôi cạo bựa bên trong đi, giạ cũng cạo bóp phèn muối cho kỹ, rửa nước sôi cho sạch lòng, giạ, họng, đi. Xong thái cả ra cũng theo như lúc thái bày đĩa ăn), bỏ hành tây vào đảo mỡ hễ thơm thì cho gan, tim, phổi, họng, quay một lát, rồi hãy cho giạ, đảo đều lát nữa cho lòng non, nấm, nước mắm sào qua súc cho đều độn vào sào chín đánh tỳ bột, đổ lòng vào đảo đều chín bột bắt) ra rắc hạt-tiêu hùng liu.

Sào dạ dày. — Dạ làm rạch thái từng miếng xong cho hành tậy tỏi bóc nõn giã nhỏ vào mỡ, đảo thơm cho dạ thấu qua rồi đổ nước mắm sào chín cho ít kiệu thái đôi ba vào đánh đường giấm, ớt bột (bỏ vào nước lã đánh tan) chín bột cho tý cuộng cần tây, đảo tái là được.

Sào bầu dục. — Bầu dục bổ đôi mỗi quả, lạng cho hết mỡ và hoi bỏ đi còn bầu dục thì khiá mặt ngoài mỗi mảnh ra nhiều nhát, rồi thái ngang từng miếng vuông con chỉ, cho hành tây sào mỡ đảo thơm bỏ bầu dục thấu qua đổ tý nước-mắm đảo đi đảo lại một lát súc ra bỏ độn vào sào gần chín cho nấm, đánh tý bột đổ bầu dục đảo đến chín bột, bắc ra rắc tý hạt tiêu, húng liu, dầu, vừng chín.

Lời dặn. — *Sào bầu dục phải cho to lửa không thì nó chảy nước và đừng sào chín quá không ngon.*

Bầu dục tái. — Bầu dục cũng làm và thái như trên cho vào bát đổ ít giấm hay vắt qua chaah chộn đều đậy để một lúc, mở ra rửa nước nong-nóng cho sạch mùi chua đem ăn chấm mắm tôm, chanh, ớt, cà cuống hay vẩy ráo chộn ít dầu vừng và gừng non thái chỉ chấm với sỳ-dầu.

Bầu dục ăn tái chỉ làm theo cách đây là hơn, chớ đem bằng nước sôi nó chảy chần huyết ra mãi thì mất tuyết không ngon.

Canh thuôn. — Thịt nạc thái nhỏ bản và mỏng bỏ sào qua hành nước mắm rồi đổ nước lã đun chín kỹ thịt, bắc ra thái nhỏ ít dăm hành cho vào. Mùa có mướp nên nấu thêm vào.

Canh đậu phụ cà chua. — Thịt nạc thái cũng như trên, đậu phụ cắt dài vuông bằng nửa ngón tay một. Thịt bỏ sào qua hành mắm muối cắt cà chua bỏ vào vừa đảo vừa dầm nát cà ra, xong đổ nước lã đun kỹ, lúc nhừ bỏ đậu phụ đun sôi mạnh. Xong đổ nước lã đun kỹ lúc nhừ bỏ đậu phụ đun sôi mạnh một giạo nữa bắc ra lấy ít hành thái nhỏ đánh lẫn với trứng cho vào.

Canh đậu phụ tầu. — Thịt nạc cũng thái và sáo như trên rồi đổ nước lã, cho cái quảng bì vào đun nhừ thịt bỏ quăng bì ra cho đậu phụ tầu, cho mướp hương hay mướp tầu đun sôi mạnh một giạo nữa, bắc ra thái nhỏ hành cho vào.

Nấu lối tây.—*Món thứ nhất.*—Sỏ lợn cạo ngoáy rửa kỹ cái lỗ mũi, tai đi rồi mà lột xương bên trong bỏ ra phải khéo kẻo rách bì thì khó làm. Xong lấy thịt nạc và mỡ phần, thái từng khổ một lại lấy hẹ tỏi, mùi tây péc-sin (persil) diêm trắng (salpêtre) nấm-tây các thứ băm nhỏ chộn với muối, hạt tiêu, xoa vào khắp trong ngoài cùng các nơi kín ỏ sỏ và bóp vào thịt cho kỹ rồi bỏ cả vào cái chậu da lươn đậy kín, để chỗ mát. hết 6 ngày lấy ra cho vào cái khăn vải trắng sạch buộc túm treo lên cho ráo hết nước lấy thịt mỡ và lưỡi (bóc lượt da đi) đem thái từng miếng bằng đốt ngón tay một, chộn đều, nhồi vào sỏ cho rõ đầy như lúc còn nguyên xương chưa lột. Xong lấy vải bọc kín, quấn dây gai cho chặt, bỏ vào nồi đổ ngập nước thêm nửa chai vang trắng nữa luộc độ 2 giờ thì cho muối, hành tây, tỏi-tây, hạt-tiêu, 6 cái đinh-hương, tý bột nhục-đậu-khấu, tý thym (tim) 1 là (lô-ri-ê) laurier, tý (ba-di-lích) basilic các thứ đủ cả, lại đậy vung đun hết 6 giờ nữa mới được. Lúc được lấy để nguội tháo dây rồi đặt nguyên cả vải vào đĩa, lúc ăn hãy mở. Món này tây gọi là hure de cochon (Hors d'œuvre).

Món thứ hai.—Cốt lết (xương sườn) lợn góc gọn thịt rồi dấn cả 2 bên ra rồi bóp muối, hạt-tiêu, quạt than hồng mà nướng hay rán mỡ cũng được. Lúc xong đổ (sốt tô-mát (sauce tomate) hay sốt pi-căng,(sauce piquante) vào đĩa đặt cốt lết lên. Món này gọi là Cốt-tơ-lét đờ po-à-la-sôt (Côte-lettes de porc à la sauce.)

Sauce tomate. — Hành tây cắt từng nhát cho vào mỡ đảo thơm, cắt cà-chua tây ra từng miếng bỏ vào và thêm

mấy thứ này: ít rau (péc-sin) persil, tý thym (tim) tý dinh-hương, muối, hạt tiêu, rồi cứ vừa đun vừa giầm cho nát cà và hành rau ra. Lúc nhừ hết bỏ lọc vắt bã vất đi, nước lại cho vào chảo bỏ thêm ít bơ (beurre) đun nho nhỏ lửa hễ sốt (sauce) đã sánh thì được, Sốt này tây hay dùng vào các thịt cá rán và rau.

Sauce piquante — Một cốc giấm, tý thym (tim) 1 là (lô-ri-ê) laurier tỏi tý hẹ, 2 quả ớt đỏ, các thứ băm nhỏ đun với giấm, hễ sôi cho ít nước dùng rõ béo tý muối, lại đun sôi kỹ nữa bỏ lọc vất bã đi là được.

Món thứ ba. — Chân giò lợn cạo lột mỏng, rửa kỹ, bổ mỗi cái làm đôi, bỏ xương ra, xong lại ấp 2 mảnh làm một; ở giữa phải cách một miếng mỡ lạng mỏng, lấy vải trắng sạch quấn mỗi chân là một gói, buộc 2 đầu lại, xếp vào nồi đồ nửa lít vang trắng và cho một búc kế-gác-ny (bouquet garni) vài nhánh tỏi, ít hạt tiêu để nguyên hột, tý đinh hương muối, ít cà rốt, ít hành tây cắt từng mảnh để ướp một lúc lâu cho thêm nửa lít nước lã đậy vung ninh hết 6 giờ, lấy ra để hơi nguội cởi dây vải ra. Xong lấy cùi bánh tây tán nhỏ biến, lăn chân giò vào cho kín đều đặt lên phên nướng than một lát, lại đánh lòng đỏ trứng phiết đều, vào cả bề ngoài, lại nướng lần nữa cho vàng là được, ăn với mu-tát (moutarde) không thôi. Món này tây gọi là Biê đờ cô-sông a la sanh măng san.) Pied de cochon à la Sainte Manchald.

Món thứ tư. — Thậu lợn bửa đôi lạng bỏ mỡ và hoi đi rồi thái vát từng miếng hơi mỏng, bỏ vào đảo qua với hành tây và bơ (beurre) sau cho muối, hạt tiêu, nấm tây, tý bột nhục đậu khấu ít rau pec-sil persin thái nhỏ, ít bột mỳ cốc riêu sâm banh hay vang trắng. Các thứ đủ cả đun chín bột là dược. Lúc ăn chộn thêm ít bơ tươi và vắt quả chanh vào nữa. Món này gọi là Rognons de cochon au viu de Champagne (Rô nhông đờ cô-sông ô vanh đờ Săm-pa).

Nếu nấu bằng vang trắng thì phải gọi là Ro-nhông-đờ cô-sông ô vanh-bờ-lăng. (Rognons de cochon au vin blanc

Món thứ năm.— Lợn sữa một con đun nước sôi làm lông rửa mổ bỏ hết ruột, xong lấy phin-éc-bơ (fines herbes) băm nhỏ thấu đều với bơ (beurre) muối hạt tiêu, bột nhục đậu-khấu mà sát vào khắp bên trong rồi ngáng nóng đem treo vào lò quay hễ thấy lợn đã tái phải lấy châm mà châm nhè-nhẹ tay vào quanh cái thủ, vai và 4 chân thỉnh-thoảng lại phải quét dầu ăn vào ngoài bì cho nó ròn. Lúc được đem ăn ngay nóng, đừng để nguội mất tính tốt. Môn này gọi là : Cô sông đờ le rô-ty (Cochon de lait rôti).

Món thứ sáu. — Thủ lợn cạo ngoáy các lỗ tai, mùi và rửa sạch, bửa đôi lột hết xương, thịt mỡ ra-chỉ để da không thôi (phải khéo kẻo rách) xong thịt và mỡ cứ thái mỏng) nhỏ bản và dài rồi chộn với mấy thứ này : muối bột, hạt tiêu bột, bột nhục-đậu-khấu, ít đinh hương tán nhỏ tý thym (tim) lá lô-ri-ê (laurier) ba-đi-lich (basilic) 2 nhánh tỏi, 4 củ hẹ các thứ thái nhỏ biến và một nắm rau péc-sin (pe sil) bất to, ra. Chộn xong nhồi vào cái da thủ cho chặt khâu lại bỏ vào vải trắng sạch bọc kín quấn dây gai bên ngoài cho kỹ, đặt vào cái nồi vừa tầm đừng to bé quá. Sau cho những thứ này : 1 lít vang trắng, ít nước dùng, hành tây cắt to, ít mùi tây, lá lô-ri-ê (laurier) ít thym (tim) ít ba-di-lich (basilic) tý tỏi, muối, hạt-tiêu. Các thứ đủ cả đậy vung kín, đun nhỏ lửa độ 6 giờ lấy ra cỗi dây và vải đem án các rau bỏ đi.

Món này gọi là: Phô-ma đờ cô-sông (Fromage de cochon)

Món thứ bảy. — 1 kilo gan lợn thái mỏng bỏ giã nhỏ lẫn với 3 phần tư kilo mỡ bụng lợn, thái nhỏ biến xong chộn mấy thứ này : vài cái nấm, ít hành tây, tỏi, hẹ, tý thym (tim) nửa lá lô-ri-ê (laurier) ít mùi-tây (thát nhỏ cả) ít muối. Chộn xong rồi lấy mỡ lạng rõ mỏng tang lát kín vào đáy và sung quanh cái soong nông lòng, đổ vào san phẳng

lại phủ kín bằng lượt mỡ lạng nữa rồi hãy đậy nắp, đem để vào gầm lò mã nướng. Nếu không có lò thì làm cách nướng than trên than dưới như nướng bánh bít-quy. Món này gọi là : Ga-tô đờ phoa đờ cô-sông đi phô-ma đi-ta-li (Gâteau de foie de cochon dit fromage d'Italie.)

Làm súc-sích (saucisses) — Thịt lợn vừa nạc vừa mỡ băm nhỏ, cho lẫn mùi tây, rau péc-sin (persil) hẹ, muối, hạt-tiêu rồi nhồi vào cái ruột dà bò con, hay ruột dà lợn, buộc 2 đầu lại để lên phên mà nướng, đừng cho hồng than thì súc-sích mới thẳng.

Nấu lối tàu. — Thịt lá ngấn lợn để nguyên miếng không thái, lấy lạt buộc lại, đun nước sôi thả nhúng vào nhắc ra lại nhúng vào, 3 lần như thế, rồi để nguội thái từng miếng vuông và hơi dầy cho vào rán với mỡ, hơi vàng mặt cho tỷ gừng, rượu phi qua, bỏ ướp hành nước mắm, muối. Một lúc cho vào nồi, bỏ quảng-bì, chanh-sôi, quế-chi, thảo-quả, ít khoai lang gọt vỏ, cắt đôi ba, ít hạt sen trắng, ít táo đỏ, ít long-nhãn, các thứ đủ cả rồi đổ nước ninh tới khi nhừ khoai vớt cho vào giá sạch miết lọc bỏ sơ đi, xong đun sôi lần nữa bắc ra múc bát, chế tỷ dầu vừng, rắc tỷ hạt-tiêu, rau mùi. Món này Khách gọi là : « Pất kin thin-linh.» Chữ viết : « Bắt-kiến-thiên-linh.»

Cũng có nhiều người ninh không cho hạt-sen, táo đỏ và long-nhãn, để nước ăn với bánh cuốn phở, làm cũng như phở vậy.

Thỏ

Tính hàn, ăn trừ được thấp nhiệt háo khát, nhưng đừng ăn nhiều quá kiệt dương. Cách dùng : Rán, hầm.

Rán, trước hết đun nước lá-sả hễ sôi cắt-tiết làm lông thui hay lột da, bỏ xương sống đi, chắt mỗi con làm 4, bóp qua gừng rượu vẩy ráo, soa húng-lìu, sỳ-dầu, nõn sả giã nhỏ, bỏ rán bằng mỡ lợn, bịt vung đun nhỏ lửa và phải giăn-giở luôn.

Hầm. — Cũng cắt tiết làm lông như đã nói trên, xong chặt từng miếng to bằng bao diêm một bỏ ướp mắm muối, hành, hạt tiêu, thảo quả, quế-chi, tỳ đinh-hương, một lát cho vài quả cà tây, cho nước sôi vừa sàm-sấp, đậy vung đun nhỏ lửa, gần nhừ cho ít khoai tây gọt cắt đôi ba và ít rượu vang đỏ lại đun nhừ là được.

Nấu lối tây. *Món thứ nhất.*—Thỏ làm xong lấy mỡ lợn tiêm vào các đùi và chỗ nhiều thịt, rồi băm nhỏ mùi tây chộn với tý muối, bột nhục-đậu-khấu, tý đinh-hương tán nhỏ soa khắp cả bên trong bụng nó, ngáng nòng đem quay, phải quét mỡ hay dầu luôn. Còn sốt (sauce) ăn với nó thì làm như sau này : tỏi cho vào mỡ và bơ đảo thơm gan nó giã cho vào sào qua, lại cho tiết nó và ít hẹ giã nhỏ, ít rượu vang trắng; ít nước dùng, hạt tiêu, muối, giấm tây, đun sôi kỹ lọc bỏ bã đi là được. Món này gọi là: La-panh a la bờ-rốt-sơ (Lapin à la broche).

Món thứ hai. — Thỏ làm xong lột sạch xương, da và ruột bỏ ra, thịt băm nhỏ lẫn với ít thịt bò non, rồi lấy ít péc-sin (persil) hẹ, thym (tim) 1 lá lô-ri-ê (laurier) thái nhỏ cả chộn vào muối, hạt tiêu, ít rượu ô-đờ-vi (eau-de-vie), ít mỡ lợn thái hạt lựu. Đoạn lạng mỏng lấy ít mỡ lợn nữa lát kín vào lòng và quanh cái chảo chớp sành tròn chôn, đổ thịt vào, san phẳng, lại phủ kín bằng lượt mỡ nữa, đậy vung kín, lấy bột mỳ thấu rõ dẻo chát quanh mép lại, để vào gầm lò hầm, hết một giờ mới được. Nếu không có lò phải làm cách than trên than dưới cho đều. Món này gọi là : La-panh hát-sê ăng te-rin. (Lapin haché en terrine).

Món thứ ba,—Thỏ làm xong chặt từng miếng bằng bao diêm một, bỏ sào qua với hành và bơ, rồi cho thìa bột đảo đi đảo lại hễ vàng bỏ muối, hạt tiêu, nấm tây, 1 búc-kê gác-ny (bouquet garni) nước dùng đun nhỏ lửa cho kỹ, và trước một giờ, ăn phải đổ 1 cốc to rượu vang đỏ vào rồi từ đó mà đi cũng phải đun nhỏ lửa cho khỏi cạn. Tới lúc ăn, bỏ

(bouquet garni) đi, mà nước nó phải còn ít và sanh-sánh thì mới khéo. Món này gọi là : La-panh ăng gi-bờ-lốt (Lapin en gibelotte.)

Búc-kê gác-ny (bouquet garni) là hẹ, ít péc-sin và 1 lá lô-ri-ê, 3 thứ ấy hợp làm một thì gọi là thế.

Món thứ tư. — Thỏ con làm xong bỏ hết ruột, chặt mỗi con làm 4, ướp với mấy thứ này : dầu ăn, (huile de table), nấm tây, rau persil, hẹ, ít tỏi, các thứ băm nhỏ cả và hạt tiêu, muối hết độ 3 giờ lấy giấy tây phiết bơ vào mặt, lạng rõ mỏng mỡ lợn và thái bằng khổ với thịt thỏ, đoạn cứ đặt thịt thỏ và các thứ gia-vị ở giữa, 2 lá mỡ 2 bên, giấy gói ngoài hết (mỗi gói một miếng). Xong cả rồi đặt lên phên nướng. Lúc được bày nguyên cả giấy vào đĩa, bao giờ ăn sẽ bóc. Món này gọi là : La-pơ rô ăng pa-pi-dốt (Lapereaux en papillottes.)

Thỏ rừng cũng liệu soay thế mà làm.

Bò

Tính ôn bổ chung, ích khí, cường dương, tiêu tan thấp nhiệt. Cách dùng : làm được nhiều món.

Chả nướng. — Thịt nạc lột hết gân và màng song thái băm nhỏ, chộn ít mỡ lợn băm qua lại lát nữa, rồi chộn với mấy thứ này : hành, tỏi, nõn sả, băm nhỏ cả, hạt tiêu, nước mắm, tý đường. Xong cuộn vào lá sương-sông (để trống 2 đầu) cập que nướng kỹ vàng và ròn lá là được. Món này đường-trong hay ăn với bánh cuốn chấm với nước mắm pha tỏi, giấm, ớt, họ gọi là bánh-ướt thịt-nướng nhưng họ không hay băm như nói đây, thịt chỉ thái và giần kỹ, chộn bóp với mỡ băm và gia-vị, cập que nướng không-hay cuốn lá sương-sông.

Chả lòng bò (*tức là chả ba quân*). — Dạ dầy, lá sách cạp nong, tổ ong, các thứ ấy phải bóp vôi rửa sạch, lạ'

bóp phèn chua lột rửa lại vài lần nữa cho thật kỹ, rồi đem gan tim, rửa nữa, Xong thái ra từng miếng, gan, tim thái mỏng, các thứ kia liệu vừa dầy thôi bóp đều với mỡ lợn băm nhỏ hay mỡ nước và hành nõn sả thái nhỏ, hạt tiêu; nước mắm, sau cập que phải cứ chỗ miếng gan, tim, chỗ miếng dạ dầy, lá sách, nướng hễ chín gan tim là được.

Lỡ khi không có nõn sả, nướng xong lấy vài cái lá chanh tuốt sống đi thái nhỏ biến,tháo chả ra bát rắc vào chộn đều.

Làm giò chả giã.— Phải lấy chỗ thịt súc hay chỗ bắp, lột hết gân và màng-sang bỏ đi, thái mỏng (phải lựa thái ngang cho đứt thớ thì giã mới dễ và tốt giò) bỏ giã, cách thức cũng như làm giò lợn. Nhưng giò bò bao giờ cũng phải cho hạt tiêu. Còn chả thì bao giờ cũng phải pha mỡ lợn thái hạt lựu và bì lợn luộc, hạt-tiêu, mùa có thìa-là nên cho vào càng ngon.

Rán. — Thịt súc hay bắp, lột hết gân và màng-sang bỏ, thái ra từng miếng to bằng bàn tay và dầy độ một đốt, lấy muối, hạt tiêu soa vào hai mặt rồi thò đầu chầy giần kỹ cả 2 mặt, phi hành, tỏi (thái nhỏ) mỡ cho thơm bỏ rán vàng đều 2 mặt, giữa còn huyết thì được, bỏ ra đĩa để nguội cắt ra từng miếng con, ăn chấm với nước mắm pha giấm, tỏi, ớt, kèm rau thơm, mùi.

Sào thịt. — Thịt bò sào cứ kể ra làm có nhiều cách và sào muốn độn cũng dễ dùng thứ mà độn, như cải-làn, cải trắng, cải-bắp, xu-hào, củ-đậu, củ-cải, súp lơ, mã-thầy, măng nứa, đậu-hòa-lan vân-vân, trong các thứ đó tùy mùa có mà dùng và tùy ý muốn của mình.

Sào tái. — Thịt bò chọn chỗ súc hay bắp, thái ngang thớ ra từng miếng mỏng và hơi to bản, cho vào nước mắm ướp, rồi bỏ hành tây (cắt giọc từng nhát) vá tý tỏi đập nhỏ vào mỡ đảo, hễ thơm giã, đổ thịt đảo đi đảo lại

vài lượt cho tý cà chua nước và hành hoa sào tái bắc ra rắc hạt-tiêu. Nếu không có cà-chua nước thì sau khi sào tái thịt súc ra đĩa, còn nước nó cứ để ở chảo lấy ít cà-chua tây hay cà (chua ta chọn những quả chín) cat từng nhat cho vào vừa đảo vừa giầm, nát hết cho tý muối lọc bỏ bã đi, nước nó chộn đều vào thịt. Cũng có người sào tái không cho cà-chua hay nước cà-chua chỉ cho giấm thôi.

Sào độn. — Thịt cũng thái như đã nói ở trên rồi cũng ướp nước mắm, và đảo hành tây với mỡ, hễ thơm bỏ thịt sào tái súc ra, cho độn (độn cũng thái như khổ thịt) sào bỏ tý, mắm, muối, nước, hễ chín đồ thịt đảo đều lại đánh tý bột, rắc tý hành hoa, chín bột bắc ra rắc hạt-tiêu, muốn chế tý giấm nữa hay không tùy ý.

Sào thịt bò cũng có nhiều người cho cả nấm và cuộng cần tây, còn như sào với đậu hòa-lan thì đậu đừng sào chín quá mà đỏ, cả mướp tàu mướp ta cũng vậy.

Sào độn với cải làn. — Thịt cũng thái như đã nói ở trên rồi bỏ ướp với nước mắm và tý gừng giã nhỏ. Còn rau thì tuốt bỏ hết lá già đi, lá nơn cấu nhỏ, cuộng đập giập thái chéo xong bỏ hành tây, tỏi đập nhỏ vào mỡ đảo rõ thơm, cho thịt vào sào tái súc ra, bỏ thêm ít mỡ rồi cho rau sào phải bỏ tý muối tý rượu. tý đường, tý giấm, lúc chín đánh tý bột cho thịt đảo đều, hễ chín bột bắc ra rắc tý hạt-tiêu.

Sào độn với cải trắng, cách-thức cũng theo như thế không khác gì cả.

Sào với cần tỏi. — Thịt phải thái mỏng và nhỏ bản độ non hột thóc một, bỏ sào qua với hành, mỡ, nước mắm, rồi súc ra, cho nước lã vào, bỏ tý muối, đun sôi lại đổ thịt đã sào vào đun nhừ, lấy rau cần nhặt bỏ hết lá và rễ đi, xong rửa sạch vẩy ráo thái nhỏ biến lẫn cả với ít tỏi tươi, rồi vẩy lại lượt nữa hãy cho vào đảo tái đều, bắc ra.

Thịt bò thuôn răm hành cũng theo như thịt lợn thuôn răm hành.

Sào lòng. — Lòng bò cũng phải bóp vôi và phèn rồi rửa kỹ (như đã nói ở mục nướng chả) xong đem thái; gan, tim, thái to bản và hơi mỏng, còn dạ dầy, lá sách, cạp-nong, tồ-ong, thái vuông con chì bằng non ngón tay út một, cho hành tây và tỏi giã nhỏ vao mỡ đảo rõ thơm, cho gan, tim vào sào trước, hễ tái bầu-dục (bỏ mỡ và hơi đi) cho đồ độn và gừng non thái chỉ mắm muối. Lúc gần chín độn các thứ lòng kia vào sào và cho ít cuộng cần tây, đánh tý bột, đảo chín bắc ra rắc hạt tiêu, là được.

Lời dặn. — *Sào lòng chỉ cốt sào cho chín gan tim, còn các thứ kia chỉ cho tái thì mới ròn và ngon, song đến cuộng cần tây cũng vậy, mà không cứ là sào gì, đừng bỏ nhiều quá ăn hắc không ngon, chỉ cho ít để lấy mùi thơm thôi. Lòng bò cũng có nhiều người hay sào độn bằng khế đập giập thái hoa hồi và gừng non thái chỉ. Lại cũng có người sào với kiệu-muối và gừng. Đó là nói qua thôi, còn thì tùy ý thích của mỗi người.*

Sách chần. — Lá-sách bò cũng bóp rửa kỹ như đã nói, xong thái vuông con chì bằng non ngón tay út một, lấy nước dùng phở (nước dùng phở sẽ nói sau) đun sôi già bỏ lá-sách vào bắc ra ngay cho tý lá chanh thái chỉ, tý hạt-tiêu, tý hành thái nhỏ.

Cháo lá-sách. — Gạo vo sạch cho vào nước dùng phở ninh rõ nhừ thò đũa đánh rõ biến cái, xong thái mỏng ít gan và tim bỏ vào, đun chín thái lá-sách cho vào bắc ra ngay, múc ra bát, rắc hành, mùi, lá chanh thái chỉ, hạt-tiêu, và tưới tý dầu vừng.

Cháo thịt. — Thịt bò băm nhỏ, bỏ sào hành mỡ mắm, muối, xong cho nước lã và gạo vào, đậy vung

đun nhỏ lửa, nhừ mở ra đánh rõ biến cái gạo, lúc được, đập mỗi bát một quả trứng gà, (đừng đánh tan) múc cháo trùm lên, rắc tý hành, tý hạt-tiêu, tưới tý dầu vừng, bỏ ít mỳ rán, ít rau mùi.

Hễ không có mỳ rán thì lấy miến vụn khô bỏ vào mỡ rán nở và vàng mà dùng tạm cũng được.

Nấu rượu vang. — Thịt bò lấy chỗ vừa nạc vừa mỡ hay chỗ nạm, cắt từng miếng to bằng bao-diêm một bỏ hành, tỏi, vào mỡ đảo thơm, cho thịt vào quay qua. Đổ nước mắm, muối sào qua, rồi đổ nước lã vừa sâm-sấp, cho thêm ít cà-chua nước và vài cái lá mùi-tây, đậy vung đun nhỏ lửa, lúc gần nhừ cho ít khoai tây, cà-rốt (gọt cắt đôi ba ra) ít rượu vang đỏ hay trắng. Xong lại đậy vang đun nhừ là được. Thứ này ăn với bánh tây ngon lắm. Cũng có người lại ăn kèm cả với rau sà-lách chộn dầu giấm nữa.

Lời dặn. — *Nếu không có cà-chua nước, thì cho ít cà quả vào sào chín lọc lấy nước nó vào thịt còn bã vất đi. Nấu sốt vang hễ lúc được mà nước in-ít và sanh-sánh là khéo.*

Hầm. — Thịt lấy chỗ súc hay chỗ bắp thái từng miếng to bằng 2 bao diêm một, xong lấy lạt giang chẻ, to bản và mỡ lợn thái từng thỏi con bằng ngón tay một mỗi miếng thịt là một miếng mỡ, đặt vào giữa cuộn thịt lại quấn lạt bên ngoài cho chặt, xếp vào nồi đất, cứ lượt thịt lại rắc lượt gừng (thái mỏng và to bản) rồi sao ít thảo-quả và quế-chi tán nhỏ cho vào nữa, đoạn pha 2 phần nước mắm vào 1 phần nước lã mà đổ vào cho vừa ngập, lại thêm tý nước tầu-phù-nhự hay tầu-phù-nhự miếng và ít hạt tiêu bột. Các thứ đủ cả, bịt vung đun bằng than, tới khi nhừ thịt là được.

Không có tầu-phù-nhự cũng được. Hầm thịt bò ăn ngày tết cũng làm đúng như thế.

Kho. — Thịt toàn nạc thái hơi dầy và to bắn kho với gừng, thảo-quả, nước-mắm, hạt-tiêu, đừng cho nước lã.

Nấu với ngó sen. — Thịt bò lấy chỗ súc hay bạc-nhạc tùy ý, thái từng miếng to như nấu rượu, rồi cũng sào qua hành, mỡ, mắm, muối, xong đổ rõ nhiều nước vào, thêm vài nhát gừng, đậy vung đun nhỏ lửa. Lúc gần nhừ lấy ngó-sen cắt từng khúc bỏ vào lại ninh nhừ là được. Bắc ra rắc ít hành-hoa, hạt tiêu, nước nó muốn ăn với bánh cuốn phở làm như phở cũng được.

Bung với lúa ngô. — Thịt thái to bằng nửa bao diêm một, lúa ngô nếp hay tẻ (thứ trắng và non) mới bẻ về, đem vẽ rời từng hạt cấu cho hết mày. Xong bỏ thịt vào sào qua với hành, mỡ, mắm, muối, cho lúa ngô vào, lấy nước đổ ngập khỏi mặt thịt và lúa độ 1 ngón tay, bỏ thêm vài nhát gừng, ít thảo-quả (sao tán nhỏ) đậy vung kín, bung nhỏ lửa, tới khi nhừ thịt và lúa múc ra tưới tỷ dầu vừng, rắc tỷ hạt-tiêu vào.

Lời dặn. — *Phải làm bằng lúa ngô mới bẻ về thì ăn mới ngon và ngọt, lúa ngô bẻ đã lâu ăn không ngon. Còn ngó sen cũng có 2 cách nấu: một cách như đã nói trên đây, còn một cách thì ngó sen phải giã nhỏ lọc lấy nước cho hơi đặc-đặc, thịt bò thái nhỏ sào qua hành, mắm, rồi đổ nước đó vào nấu nhừ.*

Giả tái dê. — Thịt bò nạc pha từng miếng to lọc màng-sang, mỡ bỏ đi, xong để lên phên nướng bằng than hay bỏ vào mỡ lợn mà rán liệu hễ vàng đều hai mặt ngoài mà trong còn huyết thì bỏ ra, để nguội, thái nhỏ bản và mỏng. Đoạn lấy đậu tương hay lạc rang vàng tán nhỏ và giềng già giã rõ bông (3 phần đậu hay lạc thì 1 phần giềng) chộn đều thêm tỷ muối rang nữa rồi bóp vào thịt. Sau

lấy cái vó bóp vôi cạo rửa thật sạch bỏ luộc kèm với tỷ gừng vừa chín tới vớt bỏ luôn sang nồi nước phèn chua ngâm độ 3 phút lấy rửa bằng nước lã nóng cho sạch hơi phèn, để ráo lạng lấy lượt bì ngoài thái mỏng, nhỏ bản và dài bằng cái diêm một, chộn đều vào thịt đã bóp.

Lời dặn. — *Liệu cho vừa loáng-thoáng bì vó thôi, nhiều quá ăn cũng không ngon. Thứ này nhiều người làm không cho bì vó.*

Nấu lối tây.— *Món thứ nhất.* — Thịt bò lột hết màng-sang, gân bỏ đi, xong thái ra từng miếng to bằng bàn tay và dầy chừng 2 hạt thóc, soa muối, hạt tiêu giần qua, đoạn lấy bơ cho vào lòng một cái soong thấp thành, đặt lên bếp than, hễ chẩy bơ thì di cho khắp quanh lòng soong. rồi tán nhỏ cùi bánh tây rắc vào đấy một lượt cho kín, lại lấy rau pec-sin (persil) mùi tây thái nhỏ biến chộn lẫn muỗi, hạt-tiêu, rắc một lượt đè lên bột cùi bánh tây. Đặt thịt vào, lại rắc một lượt (bằng các thứ chộn đó) lên mặt thịt cho kín và một lượt bột cùi bánh nữa cho kín cả quanh thành soong. Sau lấy ít bơ đun chảy tưới đè lên trên hết. Xong đâu đấy đậy vung kín đặt lên lò, để trên than dưới than (đừng cho hồng quá mà cháy) độ nửa giờ mở thăm hễ thấy sắc nó đã vàng như vỏ bánh là được, nếu chưa vàng phải để lúc nữa. Món này gọi là : Bớp bui-di ô ga-tanh (Bœuf bouilli au gratin.)

Món thứ hai.—Thịt lấy chỗ súc, lột hết màng-sang bỏ đi, xong băm nhỏ, chộn ít ruột súc-sích và péc-sin, hành tây thái nhỏ, muối, hạt-tiêu. Đoạn đem sào qua với ít bơ và mỡ lợn, đánh tỷ bột mỳ nước dùng chộn đều, còn về sau, cũng lại phải theo như thứ (bœuf bouilli au gratin) mà làm. Nhưng khi đổ thịt vào soong phải san phẳng và lấy thìa ấn nó xuống. Món này gọi là : Bớp bui-di ăng hát-sy (Bœuf bouilli en hachis).

Lời dặn. — *Món này lúc sào thịt xong nếu đem viên từng viên, đánh lòng trứng nhúng vào, sau lại lăn sang bột cùi bánh tây lần nữa cho kín đều, rồi đặt lên phên mà nướng kỹ. Đoạn lấy ít rau péc-sin cấu nhỏ sào qua với bơ, đem xếp đĩa, cứ một lượt các viên thịt nướng đó lại rắc một lượt péc-sin sào bơ. Làm như thế thì gọi là : Bu-lét đờ hát-sy đờ bớp suya lơ gờ-rin (Boulettes de hachis de bœuf sur le gril).*

Món thứ ba.— Đùi bò lột bỏ xương và màng-sang đi rồi lấy mỡ lợn thái từng miếng dài non ngón tay một chộn đều với mùi tây thái nhỏ biến và muối, hạt tiêu. Đoạn đem tiêm thịt cho suốt bên nọ sang bên kia mà nhồi đầy vào ; lấy bột mỳ thấu với nước lã cho rẻo miết vào 2 đầu tiêm cho kín. Xong rồi đặt nó vào một cái soong liệu vừa tầm đổ rượu vang trắng vừa ngang mặt thịt, đậy vung kín, lấy bột mỳ thấu kia chát quanh mép cho kỹ, đem hầm nhỏ lửa độ 6 giờ, lấy ra để đĩa, nước còn tý nào cứ để nguyên đấy cho các gia-vị và cà chua vào làm thành sốt-tô-mát (sauce tomate) rồi đổ trùm lên thịt được, đợi lúc nguội hãy ăn thì ngon. Món này gọi là: Cu-lốt đờ bớp ô vanh bờ-lăng (Culotte de bœuf au vin blanc).

Món thứ tư.— Lấy chỗ phi-lê thái ra từng miếng to, cho hành, bơ, mỡ lợn đảo thơm, bỏ thịt vào quay qua, rồi rắc dúm bột mỳ vào, cứ lăn đi lăn lại cho nhanh tay một lát hễ thấy sắc đã vàng-vàng thì cho muối, hạt-tiêu, ít nấm (nếu to cắt đôi) và nước sôi hơi sâm-sấp, thêm tý péc-sin, đậy vung đun nhỏ lửa hễ nhừ thịt là được. Lúc đem ăn phải vắt quả chanh hay tưới tý giấm vào. Món này gọi là : Phi-lê đờ bớp ô săm-pi-nhông (Filet de bœuf aux champignons).

Món thứ năm. — Thịt phi-lê bỏ vào rán qua với hành-tây và mỡ, bơ, hễ vàng mặt lấy ra cắt từng miếng hơi to-to, đổ ít nước dùng vào chảo đó đun sôi già, thả thịt rán vào bắc ra ngay. Xong lấy bành tây cắt từng miếng vừa

với khổ thịt bỏ vào rán với bơ cho rõ vàng, rồi xếp vào chung quanh đĩa, cứ một miếng bánh rán lại chồng một miếng phi-lê lên trên. Đoạn lấy rau péc-sin cấu nhỏ bỏ sào với bơ mà cho vào giữa đĩa, rồi vắt quả chanh hay tưới tỷ giấm vào đấy đem ăn. Món này gọi là : Phi-lê đờ bớp ô cờ-rút-tông (Filet de bœuf aux croûtons.)

Món thứ sáu. — Thịt phi-lê đem lọc hết màng-sang, cắt ra từng miếng to bằng non bàn tay và dầy độ non một đốt, rồi lấy đầu chầy giần mềm từng miếng ra, nếu có cái gân nào tòi ra phải cắt bỏ đi và sửa góc cho chỉnh, rồi soa muối bột và hạt tiêu bột vào cả 2 mặt, đặt lên phên nướng bằng than đừng cho chín quá. Trong khi nướng phải lấy một miếng bơ rõ to thấu lẫn với péc-sin thái nhỏ biến và muối bột, hạt-tiêu bột, ít giấm để sẵn vào đĩa. đợi thịt được miếng nào cứ đặt ngay lên chốc. Lúc xong đâu đấy đem ăn ngay nóng cho ngon. Món này gọi là: Bi-tếch đờ phi-lê đờ bớp (Biftecks de filet de bœuf.)

Bi-tếch ô pom-đờ-te (Biftecks aux pommes de terre) cũng làm như thế chỉ khác là phải cắt mỏng khoai tây rán rõ vàng đặt chung quanh, thịt nướng xếp giữa đĩa đổ sốt-tô-mát vào.

Lời dặn.— *Làm bi-tếch nếu không muốn nướng thì rán bằng mỡ lợn cũng được, nhưng nên thêm tý tỏi giã và hành tây cắt từng nhát vào cho tăng ngon.*

Món thứ bảy.— Ang-tờ-cốt giần cho kỹ (nhưng phải khéo kẻo rách thì xấu) soa muối bột, hạt tiêu vào rồi đặt lên phên nướng bằng than hồng. Lúc lấy khoai tây cắt mỏng rán vàng xếp chung quanh đĩa giữa để ăng-tờ-cốt đổ sốt pi-căng (sauce piquante) vào đem ăn. Món này gọi là : Ăng-tờ-cốt ô pom-đờ-te (Entrecôte aux pommes de terre.)

Nhắc lại.— *Sốt to-mát và pi-căng cách làm đã nói mục thịt lợn nấu lối tây.*

Món thứ tám. — Gan bò thái mỏng và to bản, đặt lên phên nướng bằng than, hễ tái thì bỏ ra rắc hạt tiêu, muối sóc đều, xong lấy rau pec-sin thái nhỏ sào qua với bơ, rồi rắc đĩa ; cứ lượt péc-sin sào lại lượt gan nướng. Món này gọi là : Phoa-đờ bớp suya lơ gờ-rin (Foie de bœuf sur le gril.)

Món thứ chín. — Bầu-dục mỗi quả bổ đôi, lọc bỏ hết mỡ và hoi, theo chiều ngang thái từng miếng mỏng-mỏng, cho vào sào với bơ trước, hễ tái, bỏ péc-sin nấm (thái nho-nhỏ) cho cốc rượu vang trắng, tý nước dùng, muối hạt-tiêu, bột nhục-đậu-khấu, và đánh tý bột mỳ, đảo chín bắc ra, ăn cần phải nóng. Món này gọi là : Rô-nhông đờ bớp sốt-tê (Rognons de bœuf sauté.)

Trâu

Tính hàn, bổ tỳ vị, ai có bệnh không nên ăn. Cách dùng : cũng có thể làm được nhiều món như thịt bò.

Chó

Tính ôn, bổ hư hàn ngũ tạng, ích khí, tráng dương. Cách dùng : Luộc, quay, sào, nướng chả, nấu nhựa mận.

Luộc. —Trước hết đun nước lá sả trói chặt mõm, 2 chân trước trói giặt cánh khỉu ra đàng sau, 2 chân sau trói túm lại treo giốc ngược lên, chọc tiết (hãm với muối để đánh tiết canh). Nước sôi đem làm lông mổ lấy hết bộ lòng ra, nhét lá sả vào bụng khâu qua lại đem thui rõ vàng, xong cạo rửa sạch những chỗ ám khói, đổ nước vào nồi đun nóng già cho thịt vào luộc còn hơi lòng đào thì ngon đừng luộc chín quá mất ngon. Ăn chấm với mắm tôm, chanh, cà-cuống, hạt tiêu, kèm rau húng-giổi và ngổ, giềng.

Quay.—Sau khi làm lông mổ rửa xong đem quay, cách-thức cũng theo như thịt lợn mà làm.

Sào. — Thịt chó làm xong thái từng miếng vừa bản và hơi mỏng, bóp qua tý gừng, rượu, ướp mắm, muối và ít giềng non thái chỉ, cho hành tây vào mỡ lợn đảo thơm, bỏ thịt vào thấu qua, cho ít nấm, ít ngó sen thái mỏng, sào chín cả đánh tý bột, tý giấm, đảo chín bột bắc ra chế tý dầu vừng, hạt-tiêu và húng-lìu.

Nướng chả. — Thịt chó thái từng miếng vuông quân cờ, giã nhỏ giềng, mẻ, mắm-tôm, bóp đều vào cho thêm ít hành hoa thái nhỏ và ít hạt-tiêu nữa, rồi siên que mà nướng.

Nấu nhựa-mận. — Thịt lẫn cả xương chặt từng miếng quân-cờ, hỏa thang gừng rượu đảo đều, đổ ra ướp hành, mắm giềng giã nhỏ, mẻ, đợi một lát cho vào sào qua với mỡ lợn, rồi thái mỏng ít giềng nữa lót vào đáy nồi đổ thịt sào sang, cho nước nóng vừa sâm-sấp, thêm ít hạnh-nhân (đã tuốt vỏ) và quế-chi, thảo-quả sao tán nhỏ, bịt vung kỹ đun nhỏ lửa hễ nhừ là được.

Lời dặn. — *Quế-chi thảo-quả cho vừa thơm, đừng cho nhiều mà hắc, hạnh-nhân cũng có người cho sào lẫn với thịt chó. Còn cách nấu nhựa-mận nữa thì: cho giềng, mẻ, mắm tôm, ướp rồi sào thịt với mỡ lợn đổ nước vào nấu thôi, chứ không bỏ gì nữa. Nhưng cách ấy không ngon. Thịt chó kỵ tỏi, ớt.*

Tiết-canh. — Lòng chó thái nhỏ biến lẫn cả với ít rau húng. Đoạn lấy ít nước suýt để nguội lạnh hòa lẫn với tiết mà đánh, phải liệu tiết mặn thì cứ một thìa tiết một thìa nước, tiết vừa, thì nửa thìa nước, bỏ lòng vào bát, pha tiết, thêm tý cà-cuống quấy đều rót sang chộn mau tay, xong để một nơi, thái gan bày lên mặt, lúc đông rán rắc lạc rang giã nhỏ và hạt-tiêu, ăn kèm ngổ và húng.

Nấu lối tàu.— *Món thứ' nhất.*— Thịt chó lọc riêng xương nạc ra 2 nơi, xương bỏ ninh lấy nước, xong làm lông một con vịt rửa mổ lấy hết ruột ra. Đoạn chặt cả thịt vịt và thịt chó ra từng miếng to bằng bao diêm một, bỏ lẫn quay

qua mỡ, lúc hơi vàng-vàng đổ gừng, rượu đảo đều, một lát cho mắm, muối và ít mì-sỳ, quảng-bì, chanh sôi (thái chỉ) đảng-sâm, bạch-thược, đương-quy, đỗ-trọng (các thứ bẻ từng mẩu) hạt-sen trắng, long-nhãn, táo-đỏ, các vị đủ cả, đổ nước suýt chó vào vừa sâm-sấp, bịt vung, đun nhỏ lửa tới khi nhừ, lấy nấm-hương, đậu-phù-chúc bỏ rán với mỡ, hễ vàng-vàng đổ cả vào thịt đó chộn đều đem múc ăn.

Lời dặn. — *Cứ tính cả 2 thứ thịt, hễ 1 cân thịt thì đảng, quy, thược, đỗ-trọng, long-nhãn, phù-chúc, mỗi thứ phải nửa lạng ; táo, hạt-sen, mỗi thứ một lạng ; nấm, quảng-bì, chanh sôi liệu cho. Món này gọi là : « Sủi lộc-quấn-ốn. » Chữ viết là : « Thủy-lục-quân-an ».*

Món thứ hai. — Chó làm xong đem pha giọc đôi từ đầu đến đuôi, lạng hết xương bỏ riêng; khía những chỗ nạc ra. Xong lấy thảo-quả, quế-chi, hồi, hạt mùi sao tán nhỏ, sao ướp vào thịt cả mắm muối nữa. Đợi độ một lúc, lấy vài củ khoai-lang luộc bóc vỏ giã bỏ sơ đi, và một bát đậu sanh siết (để nguyên vỏ) chộn đều vào và thêm tý muối mắm rồi giải lên bề nạc thịt, cuộn chặt, lấy lạt quấn kỹ (như bó giò vậy) xếp xương chó xuống lòng nồi, đặt thịt chó đã cuốn vào, lại chèn ở sung-quanh thịt nữa, cho thêm tý nước mắm nữa, đem hầm cách-thủy cho rõ nhừ, lấy ra cắt từng khoanh, bày đĩa. Còn cái nước đó phải cho hạt-tiêu, hồi, thảo-quả, quế-chi tán nhỏ, dầu-vừng, sỳ-dầu để làm nước chấm. Món này gọi là : « Chệch-quỷn-sường-khúy ». Chữ viết là : « Tịch-quyền-tràng-khu. »

Món thứ ba. — Thịt chó lọc lấy toàn nạc, đun nước sôi, nhúng vào bỏ ra ngay, vầy ráo, thái từng miếng, lại giã thật nhỏ chộn hồi, quế, hạt mùi, hạt-tiêu tán nhỏ, ít vừng trắng (sao thơm không giã) ít lá chanh thái chỉ và cho mắm, muối, chộn đều cả, xong viên từng viên, lại lấy mỡ chài bọc kín bên ngoài đem nướng bằng than, hễ vàng mỡ là

được. Ăn chấm với sỳ-dầu, hạt-tiêu. Món này gọi là :« Síu-thẳng-cáp.» Chữ viết là : « Thiêu-đẳng-giáp.»

Món thứ tư. — Ruột chó rửa sạch. Đậu sanh ngâm giã nhỏ, mỡ lợn băm to-to, vừng trắng sao thơm, nỗn sả, húng, hồi, thái nhỏ biến, các thứ chộn lẫn với tiết chó và cho muối, mắm, nhồi vào ruột (đừng cho chặt quá) buộc 2 đầu lại, bỏ hấp hay cho vào nồi hầm mà luộc, lúc tiêm thấy chín, vớt để nguội quấn vào ống nứa (ống nứa phải soa mỡ) quạt than nướng vàng là được. Xong giã nhỏ tý gừng, chưng lên với nước mắm, dầu vừng để làm nước chấm. Món này gọi là : « Mủn-nguỳn.» Chữ viết là : «Mãn-nguyện.»

ĐOẠN THỨ III

Các loài cá có vẩy, không vẩy và các loài có mai có vỏ ở nước ngọt và nước mặn.

Cá quả

Tính ôn, tư âm, trợ dương. Ai chóng mặt, nhức đầu không nên ăn. Cách dùng : làm được nhiều món.

Rán. — Đánh vẩy, cạo rửa sạch, mổ bỏ ruột, lạng riêng xương nạc ra 2 nơi, nạc lấy dao lột cho hết da bỏ đi. Xong cắt từng miếng to bỏ rán với mỡ cho rỗ vàng lấy ra nhúng từng miếng vào lòng đỏ trứng mà rán lại, vàng trứng là được. Ăn chấm với nước mắm pha ớt, giấm tỏi, (cá này kỵ gấc). — Còn cái xương nó đem băm viên cho hành muối,ớt,nấu giấm; hay không băm cứ cho nguyên thế vào ninh gỡ lấy hết nạc ra rồi giã lọc lấy nước nấu rau cải gừng.

Sào. — Cá quả đánh vẩy, cạo rửa sạch, lột da bỏ, lạng lấy toàn nạc, thái cập gíp, bỏ ướp nước mắm và gừng non thái chỉ, cho hành tây, tỏi, vào mỡ đảo thơm, đổ cá vào sào

qua trước một lát, súc ra đĩa, cho thêm mỡ, đổ đồ độn sào; cho mắm, muối. Lúc 10 phần đã chín độ 5, 6 phần thì đổ thịt cá đã sào kia vào, gia thêm ít nấm, ít cà-chua nước, ít kiệu muối (thái chỉ) khi gần chín đánh ít giấm, bột, tý ớt, bỏ thêm ít đậu hòa-lan (tước sống để nguyên quả), lúc chín đều bắc ra rắc hạt-tiêu, tưới ít dầu vừng, chộn đều súc đĩa, rắc ít rau mùi lên trên.

Lời dặn. — *Đồ độn phải tùy mùa có mà dùng, thái đồ độn cũng phải theo bằng với khổ cá. Cũng có người không cho gừng non, sào gần chín chỉ cho ít cuộng cần tây hay cuộng cải ta đập giập thái chéo; và cũng có người thích đồ độn sào ròn.*

Làm chả rán. — Cá cũng lạng lấy toàn nạc thái mỏng cho vào cối giã nhỏ bỏ muối nước mắm, và ít đậu phụ sống, lại giã lại lúc nữa cho rõ kỹ như giò lợn vậy. Rồi bỏ ít mỡ lợn thái hạt lựu, ít thìa-là sắt khúc, ít hạt-tiêu, lại thúc cho rõ đều, xong nắm từng nắm hay giặt tròn tùy ý, bỏ rán bằng mỡ lợn rõ vàng như chả lợn vậy.

Giã chả cá quả cũng có người cho bột, nhưng bột không bằng đậu-phụ, đậu-phụ ăn ngon mà không có mùi, lúc rán nở lắm.

Chả nướng. — Cá cũng bỏ da và xương đi lấy toàn nạc cắt từng miếng to thái theo chiều giọc ra từng miếng nhỏ (thái thế cá không gẫy), ướp giềng, nghệ, mắm tôm, hành, mỡ nước độ 15 phút lấy que cập nướng bằng than. Trong khi nướng phải lấy hành hoa, thìa-là cắt khẩu mía để sẵn ở đĩa, lúc chả chín tháo chộn luôn vào đấy. Ăn chấm với mắm tôm, chanh, ớt, cà cuống, kèm với hành tây thái nhỏ chộn giấm, rau thơm, mùi.

Cũng có nhiều người nướng xong lại bỏ vào sào qua với hành tây, mỡ lợn, rồi đập trứng gà chộn đều làm như thế ăn ngon hơn.

Hấp. — Cá cũng lạng và thái như đã nói (ở mục sào), xong chộn mìn-sỳ lấy gừng, chanh-sôi, quảng-bì các thứ thái chỉ, lạp-sường thái mỏng. Đoạn cho vào đĩa cứ lượt thịt cá lại rắc ít lạp-sường rồi phủ lượt các thứ kia ở trên liệu bớt để phủ kín trên hết một lượt bằng các thứ kia. Xong đâu đấy tưới mỡ nước hay dầu vừng vào đem hấp, lúc chín rắc hạt-tiêu.

Lời dặn. — *Không có lạp-sường thì dùng thịt ba-dọi; không có mìn-sỳ thì dùng sỳ-dầu hay nước mắm cũng được. Nhưng kém ngon. Hấp thứ này muốn cho thêm tý hoa-hiên khô (ngâm rửa thái khúc) vào cũng được.*

Nấu ám. — Cá đánh vẩy cạo rửa sạch xong lạng riêng xương nạc ra 2 nơi : nạc pha từng miếng to, lại theo chiều giọc thái từng miếng vừa ăn, xương băm rõ nhỏ, chộn tỷ ớt, muối, hành, thìa-là, soa nước mắm vào tay viên từng viên tròn bằng quả táo. Đoạn bỏ mỡ, hành, tỏi, đảo thơm cho thịt cá vào sào với mắm, muối trước một lát súc ra. Đổ nước lã đun sôi, thả viên, đổ thịt cá đã sào vào, đợi sôi kỹ lát nữa cho rau cần, thìa-là, cải-cúc tỏi-tươi (các thứ rửa sạch vẩy ráo cắt khẩu mía chộn đều) vào đảo tái chì bắc ra.

Nấu cháo ám. — Sau khi sỏi vẩy cạo rửa sạch, bé để nguyên, to cắt làm 2 đổ nước vào sanh cho dúm gạo và miếng thịt ba-dọi đã cạo rửa kỹ, đun sôi già bỏ cá luộc vừa thìn tới vớt ra đừng kỹ quá hay sống ăn mất ngon. Đoạn lấy hành hoa cấu rễ rửa sạch để nguyên cây buộc túm cả lại nhúng đầu củ nó vào trước, hễ chín giấn giọc nó vừa tái bỏ ra, còn rau cần bỏ hết lá rửa cắt dài độ 2 đốt một bó lại cũng bỏ vào chần tái như giọc hành. Sau lấy tỏi tươi, cải-cúc, thìa-là nhặt rửa sạch, thìa-là, tỏi, cắt từng đốt, cải-cúc cấu rời từng lá, các thứ vẩy ráo đem cuốn. Cuốn thế này: mỗi cái cuốn độ 2 3 cái cần chần, tỷ

tỏi tý thìa-là, lá cải cúc đặt vào cây hành luộc cuộn để tòi đầu hành ra. Thịt dọi luộc thái hơi mỏng, còn cá luộc kia phải chần lấy mấy cái thìa-là mà đắp lên mặt cho đẹp và thơm. Sau lại phải đun và đánh cháo cho kỹ mà phải lỏng thì mới ngon. Lúc ăn phải pha cà-cuống, mắm tôm, chanh, ớt, để chấm, cứ miếng cá, miếng thịt luộc, miếng hành, rau cuộn lại kèm tý thơm, mùi. Cháo muốn dùng thêm trứng gà sống nữa hay không tùy ý.

Gỏi chần chín. — Cá làm sạch lạng lấy toàn nạc thái cập gíp. ướp với nghệ, giềng giã nhỏ biến, giấm cái, nước mắm độ 1 lát, bỏ sào qua súc ra đồ nước lã, thêm mắm muối đun sôi lại cho vào chần chín hẫy vớt ra, lấy mỡ, hạt-tiêu tý nước mắm hành lại sào qua lại lượt nữa, lấy giềng giã rõ nhỏ giây rõ kỹ, súc cá đã sào ra đĩa, rắc giêng đó lên mặt. Còn nước chần cá kia bỏ thịt dọi vào luộc chín vớt ra thái mỏng bày đĩa, nước đó để làm nước dùng. Xong đến cái xương cá thì phải băm rõ nhỏ chộn lẫn ớt, hành, muối viên từng viên hơi to và gièn-giẹt rồi bỏ rán với mỡ cho rõ vàng để làm nhân. Khi ăn dùng mắm tôm chộn cà-cuống, chanh ớt và giấm-cái chộn lạc rang giã nhỏ vừng trắng rang thơm chưng với mật, rau riếp thái nhỏ biến (như sợi thuốc lào) chộn lẫn hành hoa (cắt khâu) và thơm mùi, rửa sạch vẩy ráo vắt kiệt.

Gỏi sống. — Cá lạng lấy toàn nạc, thấm giấy bản cho thật ráo, cắt từng khổ, thái từng miếng mỏng (theo chiều giọc). Xong bỏ ướp với muối rang tán nhỏ, đường tây, hạt-tiêu, giấm, mỡ-nước, cứ độ 5 phút lại phải thò đũa đảo lên. Trong khi ướp đó phải bỏ xương cá kia và thêm xương lợn vào ninh kỹ cho mắm muối vừa lọc lấy nước làm nước dùng, đợi chừng 1 giờ, lấy tý diêm-tiêu sao khô tán nhỏ rắc vào chộn rõ đều cả ít nước giềng nữa. Ăn chấm với nước mắm tỏi, ớt, kèm với các thứ lá

này : lá ổi, lá sung, lá đơn, lá cúc-tần, lá sắn, lá vông, các thứ chộn lẫn rửa sạch, vẩy ráo lau khô và thêm cả các thứ thơm, mùi để riêng nữa. Cứ mỗi miếng ăn lại dùng thìa nước dùng húp.

Lời dặn.— *Nếu muốn cẩn thận hơn thì các thứ lá và các thứ rau ăn gỏi cá hay thịt khi rửa nên pha tý thuốc tím (permanganate) vào nước mà rửa. Rửa với nước thuốc đó xong vẩy ráo dù không muốn lau khô cũng không ngại ; vì thuốc đó sát được các vi-trùng độc.*

Om.— Cá làm xong lạng nạc thái từng miếng bằng thoi vàng giấy một, bỏ ướp mắm muối, giềng, nghệ giã nhỏ, xương băm rõ nhỏ chộn hành, muối, ớt, rồi viên từng viên bằng non đồng bạc một. Đoạn bỏ mỡ, hành, tỏi vào chảo đảo thơm bỏ cá sào qua, súc ra đổ nước lã lọc mẻ, đun sôi kỹ thả viên và cá đã sào vào đun sôi lúc nữa hãy lấy đậu ván hay đậu hòa-lan bỏ vào ; lúc được bắc ra cho ít tỏi tươi, quảng-bì thái chỉ.

Lời dặn.— *Đậu ván phải đun vừa nhừ tới, còn đậu hòa-lan chỉ chần tái già thôi. Phàm om cá, cá nào cũng thế, phải liệu đổ nước vừa chứ, hễ lúc được rồi mà nước còn hơi sâm-sấp với cái mà sanh-sánh là khéo. Om cá, mùa có cà-chua nên bỏ vào cho ngon thêm.*

Nấu giấm.— Cá quả nấu giấm cũng nên lạng nạc xương ra 2 nơi rồi thái và băm viên như trên, nấu thì dùng khế, mẻ, nhót, sấu, cà-chua, vân vân, bắc ra bỏ hành, thìa-lá thái nhỏ.

Nấu giấm cá nên cho thêm tương vào thì mềm giọng.

Nấu canh. — Cá để nguyên vẩy, đem đập chết, rửa sạch, lấy que sóc mà nướng bằng than hồng rồi bóc cho hết vẩy và da đen đi, đổ nước vào nồi bỏ muối, đun sôi bỏ cá luộc chín, vớt ra gỡ nạc ướp nước mắm gừng giã nhỏ, còn xương phải giã kỹ lọc vào nước, bỏ bã đi. Xong lại

đun sôi rồi hãy cho rau cải và nạc cá ướp vào nấu nhừ rau là được.

Nấu với bún đừng bỏ gừng và đừng dùng rau cải, chỉ cho bún (bún phải chần qua) và rau cần, hành hoa, thìa-là, các thứ cắt khúc mà nấu tái mới ngon, còn nạc cá phải ướp hạt-tiêu, nước mắm rồi bỏ hành mỡ sào qua bắc ra chế tỷ cà-cuống, múc canh và bún rau xong bày cá lên mặt.

Kho. — Đánh vẩy cạo rửa sạch mồ bỏ ruột, khía 2 bên cạnh, rồi sắt từng khoanh, bỏ rán vàng, xong lót giềng thái mỏng xuống đáy nồi xếp cá vào, đổ 3 phần nước mắm, 1 phần nước lã sôi, bịt vung đun nhỏ lửa rõ lâu là được.

Nấu cháo (tựa lối tàu).--Sau khi sỏi vẩy cạo rửa sạch mồ bỏ ruột, lạng nạc để riêng, xương bỏ vào nồi đổ nước ninh lẫn với xương lợn cho kỹ. Trong khi ninh xương đó, phải bỏ ít gạo tẻ vào nồi khác bung với ít nước lã cho nhừ. Khi xương đã kỹ chắt lấy nước trong sang nồi cháo, còn bã bỏ đi. Xong lại ninh nhỏ lửa, cứ vừa ninh vừa đánh cho tan cái gạo, lúc được cứ để nguyên trên bếp cho mắm muối, rồi lột da cá vất đi, nạc thái cập gíp, cho vào và thêm ít gan, bầu-dục lợn thái mỏng nữa. Lấy trứng gà đập vào mỗi bát một quả (đừng đánh tan) quấy đều cháo múc đổ trùm lên, rắc tỷ mùi, hạt-tiêu, tưới tỷ dầu-vừng, nếu có mỳ rán ròn hay miến rán thì bỏ thêm vài cái vào.

Nấu lối tây. — *Món thứ nhất*. — Cá sỏi vẩy, cạo rửa sạch, mồ đàng lựng bỏ ruột đi, rồi cắt đầu đuôi vây bỏ, pha giọc đôi lột da bỏ, lột hết xương bỏ, lấy toàn nạc, cắt mỗi miếng to bản bằng hơn bao diêm một, xong lại khìa đôi mỗi mảnh ra (khìa còn để dính một đầu) đoạn lấy thịt lợn nạc có lẫn mỡ, băm nhỏ, chộn nấm, hành tây, muối, trứng, tỷ bột mỳ nhét vào giữa 2 mảnh cá. Sau lại lăn qua từng mảnh vào bột mỳ không lần nữa, rồi bỏ rán vàng bằng mỡ pha lẫn bơ, hay phiết bơ vào mặt giấy tây gói

từng gói mà nướng bằng than. Lúc được, bày nguyên cả giấy vào đĩa, ăn với dầu giấm hạt-tiêu hay sốt-to-mát, hay sốt-pi-căng. Món này gọi là : Bí-tếch ăng ha-răng (Bifteck en hareng).

Nhắc lại.—*Hai thứ sốt này đã nói ở mục thịt lợn nấu lối tây.*

Món thứ hai.— Sau khi làm sạch sẽ xong cắt từng khúc bỏ quay qua với bơ, hành tây rồi lấy péc-sin (persil), tỏi, nấm, thái nhỏ cho vào, gia thêm muối, hạt-tiêu, đổ cốc to rượu vang trắng hay đỏ, đánh tý bột, đậy vung đun nhỏ lửa. Lúc chín đánh thêm quả trứng gà nữa là được. Món này gọi là : Ha-răng ăng phờ ri-cát-sê đờ pu-lê (Hareng en fricassée de poulet).

Cá chép

Tính bình, ăn lành, khỏi ráo cổ, tiêu ung, trị được ho suyễn. Đàn bà chửa nấu cháo ăn tốt, hay khi xuống máu chân nấu cháo ăn khỏi. Cách dùng : làm được nhiều món.

Rán. — Cá móc mang rửa sạch mổ bỏ hết ruột,cắt từng khúc, đun sôi mỡ bỏ cá vào đậy vung lại đun nhỏ lửa thỉnh-thoảng mở ra giở mặt nọ lên mặt kia, hễ vàng giả là được. Đem gỡ lấy toàn nạc (gỡ, khéo cho được to miếng) ướp vào nước mắm, giấm, tỏi, ớt gừng non thái chỉ và rắc thêm tý hạt-tiêu đem ăn. Không muốn ướp như thế cứ để nguyên miếng ăn chấm nước mắm ớt hay hạt-tiêu cũng được.

Hấp.—Cũng làm sạch sẽ như trên, xong hễ to thì cắt mỗi con làm 2, bé để nguyên, lấy mỡ lợn băm nhỏ chộn lẫn ít hoa-hiên, chanh-sôi, quảng-bì, mìn-sỳ, rồi đặt vào đĩa lại lấy chanh sôi, quảng bì gừng non thái chỉ lành-hoa, tỏi tươi, hoa-hiên, thái đốt giải lượt mỡ băm nữa lên mặt cá, phủ ít mìn sỳ, rắc các thứ gia-vị kia lên trên hết, đem hấp.

Bung. — Không sỏi vẩy, chỉ móc mang chặt vây, đuôi mổ bỏ hết ruột cắt từng khúc, rán qua mỡ, bỏ ướp tương muối, mắm giềng giã nhỏ, xong đổ nước vào nồi, lọc mẻ, nghệ cho cà-chua đun sôi bỏ cá vào đun sôi vài rạo, cho chuối sanh hay đu-đủ, nấu nhừ chuối, cho giọc bung vào đảo đi đảo lại, tái bắc ra rắc hành và sương-sông thái nhỏ vào.

Lời dặn. — *Chuối phải tước vỏ cắt ngâm vào nước lã có cho tý mẻ để nó khỏi đen và mất nhựa: giọc bung tước vỏ ngoài, cắt chéo vát từng nhát bằng ngón tay út một, bóp muối, rửa, ép ráo hãy dùng.*

Nấu giấm. — Cá cũng không đánh vẩy, chỉ làm như trên, rồi bỏ rán qua hay không tùy-ý, còn cách nấu cũng như cà quả.

Om với rau. — Đánh vẩy, móc mang, chặt vây, đuôi rửa mổ bỏ ruột cắt từng khúc, rán rỗ vàng, cho nước mắm, muối, đảo qua, gắp ra, đổ nước lã lọc mẻ và tý mắm-tôm, đun sôi bỏ cá rán vào, đun sôi kỹ vài rạo nữa. Rau cải tuốt sống riêng cắt chéo rửa cho vào trước, nhừ cuộng, bất lá rửa vẩy ráo cho vào đảo tái già, bỏ cần, tỏi-tươi, cải-cúc, thìa-là, đảo tái bắc ra.

Lời dặn. — *Làm cá om, nước liệu đổ ít thôi, chỉ hơi sâm-sấp với các thứ là vừa.*

Gỏi sống. — Cá đem sỏi vẩy, móc mang, lấy rơm tuốt sạch lại lau lại vài lượt nữa bằng giấy bản rồi lạng lấy toàn nạc, lại lấy giấy thấm cho thật ráo. Xong thái từng miếng mỏng vừa ăn, lấy giềng nhỏ giây qua vừng trắng rang thơm (để nguyên hạt) bóp đều cả vào thịt cá đem bày ra đĩa. Đem lòng cá cấu mật bỏ, ken rửa sạch băm nhỏ cả với da, cho lẫn ớt, tỏi, gừng, cà-cuống, chộn húng-lìu, lạc rang giã nhỏ, vừng, trắng rang thơm, bỗng rượu,

mật, nắm, muối các thứ đủ cả bỏ mỡ nước vào chưng lên để làm giấm ắn. Lại đi lấy các thứ lá và rau mà nhặt lá úa sâu rồi rửa sạch vẩy ráo, lại lau lại cho hết nước hãy ăn.

Các thứ lá và rau thơm mùi ăn với gỏi như kể đây : lá sung, là sắn, lá mơ, lá cúc tần, lá đơn, lá ổi, lá vông, lá sim, các thứ đó chộn lẫn. Còn các rau thơm mùi như là : húng quế, mùi, ngổ, răm, kinh-giới, tử-tô, sương-sông các thứ đó chộn lẫn. Ăn thì cứ ăn một miếng gỏi lại dùng miếng bánh đa.

Lời dặn.— *Phàm phép ăn gỏi cá sống là phải có các thứ lá kể trên thì nó mới không thể sinh trùng sán được. Còn giấm ăn gỏi cứ kể ra phải có đủ thứ : như chua, cay, ngọt, mặn, bùi, béo, thơm thì mới ngon. Nhưng cũng có người lại thích làm giấm không bỏ đường hay mật.*

Cháo ám. — Cá móc mang, sỏi vẩy mổ bỏ ruột cạo rửa sạch, song con to thì cắt đôi bé để nguyên, còn cách thức nấu cũng như cá quả.

Kho.—*Cách thứ nhất.*—Không sỏi vẩy, móc mang, rửa, chặt vây đuôi, mổ moi hết ruột bỏ cắt từng khúc, rán với mỡ cho vàng, thái giềng mỏng lót lòng nồi, xếp cá vào rồi cứ lượt cá lượt giềng. Xong đổ nước mắm cho ngập khỏi mặt cá độ nửa đốt, rắc hạt-tiêu, bịt vung kín, đun nhỏ lửa, hễ bao giờ cạn nửa phần nước mắm là được.

Cách thứ hai.—Cá cũng làm như trên bỏ soa qua muối, lấy lá gừng hay giềng lót vào lòng nồi xếp cá vào, rồi cứ lượt cá lại rắc vài cái lá giềng hay gừng, trên hết phủ lượt lá ấy cho kín cá rồi ngáng que nứa vào cho chặt giải lí chuối xuống đất, đặt úp sấp miệng nồi cá xuống mặt lá ở đất. Xong lấy rạ đốt chung quanh và chôn nồi cho rõ nhiều, rồi phủ chấu lại. Bao giờ chấu cháy hết lại đổ thêm, hầm hết 6, 7 giờ mở ra, lấy cá nhặt hết những chỗ lá

giềng dinh bỏ đi. Lúc cá đã nguội, lấy sườn lộn chặt từng miếng to, giềng thái mỏng, lót lòng nồi, rắc sườn vào, xếp cá nướng đè lên, rồi cứ lượt cá lại lượt giềng, trên hết cũng phải phủ một lượt nữa. Đoạn lấy ít hắc-sỳ-dầu pha lẫn nước mắm, cho ít đường hay mật nữa đổ vào cho ngập khỏi mặt cá độ g à một đốt, bịt vung kin, đun to lửa, sôi độ 15 phút, giập hết lửa để than không hầm hễ bao giờ nước cạn hết là được.

Kho cách này là kho lối cá để ăn tết, mà có thể để được lâu lắm và ăn ngon lắm.

Nấu lối tây —*Món thứ nhất*.— Cá đem sỏi vẩy móc mang chặt vây đuôi, mổ dẳng lưng moi bỏ ruột, lấy giấy lau rõ sạch rồi soa qua tý muối bột hạt tiêu bột. Xong lăn vào bột mỳ, bỏ rán mỡ (cho lẫn tý bơ) hễ vàng già gắp để đĩa, cho rau péc-sin (persil) vào sào với bơ rồi rắc lên mình và chung quanh cá. Ăn dùng sốt-pi-căng. Món này gọi là: Cáp phờ rít Carpe frite).

Món thứ hai.— Cá cũng làm và mổ như trên, xong lấy bơ quết vào khắp mình và bụng cá, cho vào cái vải trắng sạch lấy hẹ, tỏi, péc-sin (persil) thái nhỏ chộn đều với hạt-tiêu, muối, rắc vào khắp mình cá, gói chặt lại bỏ vào cái soong, đổ nửa lít rượu vang đỏ, vài muỗm nước dùng, ít hành tây cắt từng nhát, ít bơ nữa, tý muối, tý thym (tim), tý đinh-hương, lá lô-ri-ê (laurier), đậy kin đun nhỏ lửa. Lúc chín kỹ cồi dây vải để vào đĩa; còn nước phải dầm nát hành ra bỏ lọc rồi giúc qua lại cho nó sánh cũng đổ vào đĩa cá đó. Món này gọi là : Cáp-ô-vanh (Carpe au vin).

Nấu lối tàu.— Cá đánh vẩy sạch móc mang, chặt đuôi vây, rửa mổ bỏ hết ruột, đổ nước vào nồi, cho muối, đun sôi, bỏ cá luộc lẫn với ít sườn sụn. Lúc chín vớt cá ra đĩa đậy lại, xong lấy hành tươi cấu rễ bỏ vào nước đó mà luộc, rồi bỏ mắm, muối cho vừa để làm nước dùng. Ăn chấm với

BIBLIOTHÈQUE NATIONALE IMPRIMÉS R.F.

nước mắm pha nhiều gừng, hạt-tiêu, cà-cuống kèm với thịt nạc nướng, rau thơm, mùi và xu-hào thái mỏng ướp nước mắm gừng, đường. Món này gọi là :«Sịt-chin-khuần-nhùy,» Chữ viết là : « Thiệt-chiẽn-quần-nho ».

Cá chắm

Tính ôn bổ, chung, ích khí, nhưng không nên ăn nhiều, vì sợ sinh ngứa lở trong mình. Cách dùng: trừ ra không ai dùng nấu ám còn cũng như cá chép.

Cá chầy, cá chôi, cá diếc

Tính ôn, ăn lành, tiêu thực, bổ hư tổn, Cách dùng: Trừ ra không ai nấu ám và ăn gỏi sống; còn thì dùng cũng như cá chép, cá chắm.

Cá rô

Tính ôn, ăn lành, ai có nhọt phải kiêng, Cách dùng: Rán, nấu canh, riêu, kho.

Rán —sỏi vẩy, bẻ mang, chặt vây đuôi,rửa sạch, mổ bỏ ruột đập giập đầu đun sôi mỡ bỏ cá rán rỗ vàng già. Ăn chấm với nước mắm, giấm, tỏi, ớt, hay nước mắm gừng.

Nấu canh.— Cũng làm sạch sẽ như trên, rồi đun nước sôi bỏ cá vào luộc, xong, cách-thức cũng theo như cá quả nấu canh bún cũng thế.

Riêu. – Sau khi làm sạch sẽ bỏ luộc, gỡ nạc sào hành, mỡ, mắm, muối, xương giã lọc vất bã đi còn gia-vị cũng như nấu riêu cá quả.

Kho. – Làm sạch sẽ như trên, xong bỏ rán vàng, rồi xếp vào nồi cứ lượt cá lại lượt gừng thái mỏng, đổ ba phần nước mắm vào một phần nước lã đun sôi cho vào vừa ngập, gia thêm hạt-tiêu, bịt vung kín đun nhỏ lửa, hễ nhừ mủn xương là được.

Cá trê

Ăn lành, trị được thấp nhiệt, bổ âm. Đàn ông có bệnh không cứ bệnh gì, đàn bà hậu sản, con trẻ ho sốt, ghẻ, lở nên kiêng cả. Cách dùng: Nướng chả, om, nấu, kho.

Nướng chả.— lấy vôi hay tro tướt hết rớt, rửa sạch mồ bỏ hết ruột và hoa-khế, 2 cục máu ở 2 bên mang tai, xong lạng toàn nạc rồi cũng theo như chả cá quả mà làm.

Om.— Cũng phải làm sạch sẽ và cẩn thận như trên, rồi khía 2 bên mình mỗi con ra, bỏ hành vào mỡ đảo thơm, cho cá vào lăn qua một lát, đổ mắm,muối,tương,giềng, nghệ, giấm bỗng sào qua, gắp ra, cho nước lọc mẻ, đun sôi, đổ cá vào nấu kỹ, cho đậu ván hay đậu hòa-lan, lúc được bắc ra cho hành tỏi, tươi, quảng-bì thái đốt.

Nấu dưa. – Sau khi làm sạch sẽ như đã nói, rồi khía 2 bên mình nó ra con to thì cắt đôi, bé để nguyên, xong cũng lăn qua hành mỡ,cho mắm muối tương sào trước, gắp ra, bỏ thêm mỡ sào dưa đoạn đổ nước, đun sôi hẫy cho cá vào nấu kỹ là được.

Kho. — Cá làm sạch sẽ xong khia 2 bên mình nó ra cắt từng khúc, giã nhỏ nghệ,ớt bóp vào cá, đặt lên phên nướng kỹ, rồi thái giềng lót vào nồi xếp cá vào, rồi cứ lượt cá, lại rắc ít dưa cải nén thái khúc. Sau đổ nước mắm, hay pha lẫn tương, muối, nước lã sôi mà kho cũng được.

Lời dặn. — *Nếu không muốn cho dưa cũng được; hễ kho bằng nước không thì nên cho thêm tý kẹo đắng vào.*

Cá ngạnh, cá nheo, cá bò

Tính cũng như cá trê. Cách dùng : cũng như cá trê.

Chạch

Ăn rất bổ âm, giải thấp nhiệt. Cách dùng : Om, nướng chả, bung.

Om. — Lấy lá tre hay tro tuốt rồi rửa rõ sạch, con to thì cắt đôi ba, bé thì thôi, cho hành tỏi vào mỡ đảo thơm, bỏ chạch lăn qua cho ngấm mỡ, bắc ra ướp mắm, muối, tương, giềng, nghệ, mẻ, ớt, độ 15 phút, lấy lá sương-sông cuộn chặt từng khúc quấn qua lạt bên ngoài lại, đổ ít nước đun sôi rồi bỏ chạch vào đun nhỏ lửa. Lúc kỹ bắc ra cho tý quảng-bì thái chỉ, ít hành hoa.

Nướng chả.—Cũng làm sạch sẽ và cắt như đã nói, xong bỏ giềng, mẻ, nghệ, mắm, hành, mỡ, hạt-tiêu, thìa-là, sương-sông ướp độ 15 phút, lấy que cập nướng, hễ thấy khô lại chấm mỡ nước quét vào cho ướp đều, nướng bao giờ kỹ là được. Trong khi nướng phải thái nhỏ sẵn ít sương-sông, thìa-là, hành, hễ chả được, tháo ra cho luôn vào ướp.

Bung.— Bung cũng làm như om, nhưng chỉ khác là cho nhiều nước hơn và phải bỏ củ chuối, hay chuối xanh với giọc bung.

Lươn

Tính đại ôn, bổ chung, ích khí, trị được chứng hư tổn.

Cách dùng : Nướng chả, bung, nấu miến, nấu cháo.

Nướng chả.—Đun nước lã, bỏ lươn vào đống tro, cầm cứ vừa tuốt vừa kéo thẳng ra cho xương nó rãn hết và sạch rớt. Hễ nước nóng già bỏ vào rửa rõ kỹ, xong chặt đầu đuôi bỏ, mổ bụng moi hết ruột bỏ, úp sấp bụng lươn xuống thớt, lấy đầu chầy giần rõ kỹ, rồi lật lên lách dao vào lạng hết xương ra, lấy toàn nạc, cắt từng miếng to-to, ướp mẻ, giềng, nghệ, hành, sương-sông thái nhỏ biến, hạt tiêu, mắm, mỡ, đợi độ 15 phút cập que nướng, hễ khô mỡ lại phiết vào, nướng chín kỹ vàng đều là được.

Bung. —Cũng phải làm sạch sẽ và lột riêng xương như trên, xong xương nó băm rõ nhỏ biến chộn lẫn ớt, muối, hành thịt nó ướp giềng, nghệ, ớt, mẻ, mắm, muối, mỡ.

đợi độ 10 phút, đem viên xương đã băm đó bỏ vào thịt mà cuộn (như cuốn giò vậy). Rồi lại cuộn lần lá sương-sông bên ngoài hết, lấy lạt chẳng từng cuộn lại cho kỹ. Đoạn thêm mỡ vào sào với cà-chua, hễ nát hết, đổ nước, đun sôi thả các cuộn lươn vào, đun kỹ một lúc, cho chuối xanh, hay đu-đủ hay củ chuối, nấu nhừ cho giọc bung (cũng như bung cá chép) lúc được bắc ra thái nhỏ tý lá lốt, ít hành cho vào.

Lời dặn.— *Bung lươn phải cho ít nước chứ. Lúc chín còn cứ hơi sâm-sấp là được. Lươn ky cam-thảo, rau sam và rau rền.*

Nấu miến. — Sau khi đã làm sạch sẽ và lột riêng xương nạc ra như trên, nạc thái từng miếng nhỏ bản và dài bằng non cái diêm (phải pha từng mảnh rồi thái giọc thì không nát), bỏ ướp mnối mắm xương cho vào ninh kỹ, giã lọc lấy nước, bã vất đi cho hành vào mỡ đảo thơm, đổ thịt lươn sào trước, sau cho miến sào một lúc hãy đổ nước dùng, đun kỹ thái nhỏ mộc-nhĩ cho vào, được bắc ra bỏ hành, răm thêm hạt tiêu múc bát rắc tý mùi.

Nấu miến lươn nên nấu thêm thịt nạc lợn vào cho ngon hơn.

Nấu cháo. — Cũng phải làm sạch sẽ và lột như thế, xong cho xương nó vào ninh lẫn với xương lợn để làm nước, nạc nó cũng thái thẹo như nấu miến, rồi, ướp nước mắm, hạt-tiêu. Lúc ninh đã kỹ xương rồi lấy xương lươn ra giã nhỏ bỏ lọc bã đi, vớt hết xương lợn ra, cho bột gạo vào, (phải cho dần từng ít một mà vừa cho vừa quấy mới khỏi giót) gần được cháo cho mắm,muối, được múc ra bát, bỏ hành mỡ sào thịt lươn cho chín kỹ bày lên mặt, rắc thêm răm, hành thái nhỏ và mùi.

Nếu không muốn bày mặt như thế, thì sào xong cho vào cháo đảo đều cũng được.

Làm thang. — Lươn cũng làm sạch sẽ và lột riêng

xương bỏ ninh lẫn với xương lợn và đầu tôm he khô để làm nước dùng. Nạc nó thái nhỏ chỉ bỏ sào hành, nước mắm, hạt-tiêu, để làm nhân. Lấy thịt sụn lợn băm nhỏ cũng sào như thế rồi để riêng. Lấy trứng cháng mỏng, thái chỉ, để riêng. Nạc tôm he khô đem nướng qua giã tôm bông. Đun nước lã sôi, giã tý gừng lọc vao bỏ bã đi rồi cho bún vào nước đó mà chần. Nhặt rau răm và húng láng, rửa sạch vẩy ráo thái nhỏ biến. Xong tất cả đem bày, mắm tôm chộn cà-cuống, sêu để vào lòng bát, và bỏ dúm răm húng thái nhỏ nữa, đồ bún cho vừa đầy đến miệng bát. Còn nhân, cứ chia đều mỗi góc một thứ: trên hết rắc vài cái rau mùi, nước dùng cho mắm muối cho vừa, lúc ăn phải đun rõ sôi múc giội vào.

Lời dặn —*Lươn cũng có nhiều người không lạng riêng xương nạc, cứ bỏ cả con vào luộc chín vớt gỡ nạc bỏ sào. Nhưng làm thế không đượ'c dăn thịt và đậm thịt bằng cách đây. Xương lươn có nhiều người hay giã nhỏ lọc, nhưng đó là lầm. Phàm các xương lươn hay cá nếu đã ninh kỹ thì thôi, đừng giã lọc nữa; cứ chắt lấy phần trong mà dùng; giã lọc hay có chút tanh, cả đầu tôm cũng vậy.*

Nhệch

Tính ôn, ích khí lực, bổ tạng phủ. Ai có bệnh ho, sốt, đau bụng, lở ghẻ và âm-hư nên kiêng. Cách dùng : Nướng chả om, làm gỏi.

Nướng chả. — Cũng phải làm sạch sẽ và lạng riêng xương lấy toàn nạc như lươn, rồi bỏ ướp riêng, mẻ, nghệ, hạt-tiêu, hành, mắm, độ 15 phút, lấy mỡ lợn băm nhỏ chộn tý hành, hạt-tiêu, muối, để vào giữa thịt nhệch ở 2 bên cuốn lá chanh bên ngoài, lấy que cập, lại phiết mỡ nước vào khắp mặt là rồi hãy nướng. Ăn chấm với nước mắm chắt

và ớt, dùng cả lá hay bỏ tùy ý; nhưng khi nướng xong phải bỏ chả vào ướp hành, thìa-là, như chả cá.

Chả này cũng có nhiều người cuốn bên ngoài bằng lá sương sông.

Om. - Làm sạch sẽ và lạng xong đâu đấy rồi cũng băm viên xương cuộn như lươn; còn cách-thức nấu phải theo như om chạch.

Nấu chạch, nấu lươn, nấu nhệch,3 thứ đó cũng có nhiều người hay bỏ cả lá sắn, lá lốt. Nhưng lá sắn còn ngon, chứ lá lốt mùi nó khó chịu như mùi dầu tây vậy, ăn không ngon.

Làm gỏi. — Cắt tiết bỏ đi rồi làm sạch sẽ cũng như đã nói, xong lạng rõ mỏng lấy toàn nạc thấm giấy bản cho thật ráo thái từng miếng vừa (còn da xương bỏ bung) bóp thính trước, sau giã nhỏ biến giềng lại giày lại lấy phần nhỏ mà chộn vào. Đoạn lấy vừng trắng rang thơm, lạc rang giã nhỏ, giấm-cái, mật, ớt, chanh, nước mắm, mắm tôm : cho hành tỏi đảo với mỡ hễ thơm đổ lộn cả các thứ đó vào chưng để làm giấm,nếu có cà-cuống chưng xong cho vào thì hơn. Còn các thứ rau và lá ăn cũng dùng như đã nói ở mục ăn gỏi cá. Ăn cũng kèm với bánh đa như thế.

Cách khác. — Nhệch cũng làm sạch sẽ rồi lau ráo lạng lấy toàn nạc (xương da bỏ làm việc khác),thấm giấy lần nữa cho khô, xong bọc vào mảnh giấy sạch khô đem vùi vào thúng gạo, đợi độ 20 phút bỏ ra, giã biến giềng giày lấy phần nhỏ mà bóp vào. Sau lại bóp với muối và tý diêm-tiêu (2 thứ sao khô tán nhỏ), tý đường tây bột. Đoạn giải ra lá chuối, thái nhỏ lá mơ tam-thể bỏ sao. Khi đã thực nóng giả lấy lá chuối khác đồ lá mơ sao vào đấy, đặt lá chuối nhệch đè lên gói kín ngay lại. Lúc ăn lấy lá mơ bỏ đi,rồi pha nước mắm chắt, gừng tỏi, ớt, vừng (rang thơm giã nhỏ) giấm hay chanh mà chấm, kèm với giò lụa và lá cúc-vạn-thọ, lá cúc tần, lạc rang, bánh-đa.

Lời dặn — *Cá nheo, cá ngạnh, cá trê, lươn, chạch, muốn làm gỏi theo cách này cũng được.*

Rắn nước

Tính bình, người lớn ăn được mạnh khỏe. Con trẻ ăn trừ được cam sài, kinh giản. Ai sốt thương hàn, ho, nên kiêng. Cách dùng : Rán chả.

Rán chả. —Lột da, chặt đầu đuôi. moi ruột giần xương sống bóc gan bỏ hết đi, cắt ra từng miếng, xong lấy con gà con bóp chết làm lông, bỏ hết xương da, lấy toàn nạc thái nhỏ giã lẫn với thịt rắn (như giã giò vậy). Rồi cho muối mắm, hạt-tiêu, hạt mùi, húng-lìu, nõn sả, thúc rõ đều viên từng viên tròn bằng đồng bạc, bỏ rán rõ vàng giã với mỡ lợn.

Chả này ăn thơm ngon không độc vì giống rắn nước nó chỉ ăn cá con và ngóe, châu-chấu thôi.

Ngóe

Tính hàn, người lớn ăn được nhẹ mình, tỉnh ngủ, con trẻ ăn trừ được cam. Nhưng đàn ông sốt rét, đàn bà đẻ, hay băng huyết, hay khí huyết xấu, chớ nên ăn. Cách dùng : Rán chả.

Rán chả. — Bỏ vào giỏ hay vò, rắc muối vào, cầm sóc thực mạnh một lúc cho chết, lấy ra sát rửa, lột da, chặt đầu, mắt, và các bàn chân bỏ hết. Xong cho vào cối giã nhỏ, cho mắm, muối, hành, hạt tiêu, ớt, nõn sả, sương-sông thúc đều, viên từng viên rán bằng mỡ cho rõ vàng, đặt đĩa thái nhỏ chỉ lá chanh rắc vào.

Chả nhái cũng thế.

Ếch

Tính ôn, bổ khí huyết. Ai nóng sốt ghẻ lở đừng ăn. Cách dùng : Rán chả, sào, nấu.

Rán chả.—Đập chết sát muối, rửa sạch, chặt đầu chân, lột da mồ moi hết ruột gan bỏ, và chặt bớt chỗ xương nào rắn đi, còn thịt nó băm qua giã nhỏ, cho ít đậu-phụ, mắm, muối, hành, ớt, hạt tiêu, húng-lìu, thêm quả trứng thúc rõ đều, viên từng viên, bỏ rán mỡ rõ vàng.

Sào.—Cũng làm sạch sẽ và lột da, nhưng không bỏ bớt xương như trên. Xong chặt ra từng miếng vừa phải, ướp nước mắm, và ít gừng non thái chỉ, bỏ hành tây, tỏi vào mỡ đảo thơm, cho thịt ếch sào qua bỏ tý ớt, súc ra, đổ thêm mỡ, bỏ măng muối hay măng tươi sào cho tý muối, tý nước, lúc 10 phần đã chín độ 5, đổ thịt ếch, gia thêm nấm, mộc-nhĩ, và ít kiệu muối thái nhỏ. Sao gần chín các thứ, bỏ da, tù-và, đánh tý bột, tý giấm, thêm ít cuộng cần tây, hay mướp-hương hay mướp-tàu và hành hoa, chín cả bắc ra tưới ít dầu vừng, rắc tý hạt tiêu, múc ra đĩa rắc ít mùi lên mặt. Tù-và phải lộn ra cạo sạch bóp muối rửa kỹ, da nó phải bỏ tro và muối sát kỹ, rửa cọ rõ sạch ngâm qua nước phèn chua rồi rửa qua lại lượt nữa hãy dùng thì được ròn và ngon.

Nấu. — Sau khi đã làm và chặt cũng như sào, bỏ thịt nó vào quay qua hành, tỏi, mỡ cho thơm và ngấm, rồi cho tý ớt, ít muối, mắm, sào một lát hãy chế nước sôi, lọc mẻ, nghệ, bỏ chuối sanh, đậu-phụ (rán hay không tùy ý) đun nhừ chuối, bỏ da, tù-và đảo đều, bắc ra thái nhỏ hành hoa, tử-tô cho vào.

Nấu giả gà rượu. — Chặt đầu chân, lột da, mồ moi hết ruột gan bỏ, chặt từng miếng rõ to bỏ ướp rượu độ 10 phút, cắt hành tây ra từng nhát bỏ vào mỡ đảo thơm cho thịt ếch sào qua với mắm, muối, rồi cho sâm-sấp nước đun nhỏ lửa nhừ bắc ra cho ít hành hoa thái nhỏ. Đảo đều múc cái ra bát, đập mỗi bát là một quả trứng gà, múc nước rội lên mặt trứng cho tái là được.

Cũng có thể đánh tan trứng chộn đều ngay vào từ lúc

mới bắc nồi ra, làm thế tuy không được đẹp, nhưng đỡ tốn trứng

Nấu lối tây. — *Món thứ nhất.* — Cũng làm sạch sẽ và chặt đầu chân moi ruột lột da như đã nói, xong lạng bớt những xương to và săm đi, lấy đầu chầy giần qua, bóp muối bột, hạt-tiêu trước, sau lăn vào bột mỳ lần nữa hãy bỏ rán với mỡ cho lẫn ít bơ, hễ vàng đều lấy để đĩa, cấu ít rau péc-sin (persil) sào qua với bơ rắc lên mặt. Ăn dùng sốt pi-căng hay dầu, giấm, muối, hạt-tiêu. Món này gọi là : Gờ-rơ-nui phờ-rít (Grenouilles frites).

Món thứ hai.—Ếch cũng làm sạch sẽ và lột chặt như trên, nhưng không phải bỏ bớt xương, chỉ pha mỗi con làm đôi rồi giần qua nó ra, bỏ vào chảo đảo với bơ trước, sau cho dúm bột đảo nhanh tay hễ sắc nó đã vàng thì bỏ ít hành tây, tỏi, péc-sin, mùi tây, một cốc to rượu vang trắng, ít nước dùng, muối, hạt-tiêu, quả ớt thái nhỏ, đậy đun nhỏ lửa. Lúc nhừ vớt để đĩa còn các gia-vị giầm nát ra rồi lọc, bỏ bã đi, nước đổ vào đun sôi lại đánh ít lòng đỏ trứng gà hãy đổ vào đấy. Món này gọi là: Gờ-rơ-nui ô vanh (Grenouilles au vin).

Cá thờn-bơn

Kiện tỳ, ích khí, ăn lành. Cách dùng: Rán, hấp.

Rán.—Sỏi vẩy, rửa cọ kỹ, móc ruột, cắt từng miếng bóp qua muối, hạt-tiêu rồi tẩm bột mỳ. Rán phải cho nhiều mỡ hễ vàng già là được, ăn dùng nước mắm pha giấm, tỏi, ớt mà chấm.

Hấp.—Đánh vẩy cọ rửa sạch móc ruột ra rồi cắt từng khúc, xong cũng cứ theo như cách hấp cá chép mà làm.

Nấu lối tây. *Món thứ nhất.* — Cá sỏi vẩy xong lột da móc ruột bỏ, lấy giấy lau đi lau lại rõ kỹ không được rửa nước, rồi tẩm bột mỳ bỏ rán, hễ vàng lấy để đĩa. Đoạn cấu ít rau pec-sin (persil) cho vào sào qua với bơ rắc chung

quanh cá. Lúc ăn dùng sốt pi-căng hay dầu, giấm, muối, hạt-tiêu. Món này gọi là: Son phờ-rít (Sole frite).

Món thứ hai. — Cá cũng làm sạch sẽ và rán như trên, xong lấy ít bơ (beurre) phiết khắp vào lòng một cái soong nông hay cái đĩa sắt. Đoạn thái rõ nhỏ mấy thứ này chộn đều rắc vào : fines-herbes, tỏi, nấm, muối, hạt-tiêu, rắc kín đặt cá đã rán vào, lại rắc lượt nữa lên mình cá. Sau lấy cùi bánh tây tán nhỏ rắc kín hết, đun chảy ít bơ tưới vào lần nữa, rồi đổ 1 cốc con rượu vang trắng, một cốc con nước dùng. Xong cả rồi đậy kín để vào gầm lò, lúc thăm hễ thấy cá đã dính chặt với nhau và khô mới là được. Món nay gọi la : Son ô gờ-ra-tanh (Sole au gratin).

Không có lò làm cách than trên than dưới cũng được

Cá mòi

Tính hơi ôn, ăn được nhẹ mình. Nhưng không nên ăn nhiều, vì sợ nó hay sinh đi kiết, và ho. Người đang ho sốt phải kiêng. Cách dùng: Rán, kho, nấu giấm.

Rán. — Đánh vẩy, móc mang, chặt đuôi, sát muối, cọ rửa sạch, khía 2 bên mình (khía cheo-chéo) nó ra bỏ rán. Lúc đã vàng thì đập tý gừng và ít hành-củ bỏ vào đảo thơm, bắc ra. Ăn chấm với nước mắm pha gừng và hạt tiêu.

Kho. — Cũng phải, làm sạch sẽ và khia ra, rồi rán vàng mới bỏ kho. Thái mỏng gừng lót xuống lòng nồi, xếp cá vào, cứ lượt cá lại rắc ít gừng thái mỏng, pha 3 phần nước mắm vào 1 phần nước lã đun sôi đổ vào, cho ngập khỏi mặt cá, đậy vung, đun kỹ, lúc gần được rắc hạt tiêu.

Cá mòi kho, con nào to thì cắt đôi, bé để nguyên.

Nấu giấm.—Sau khi rán xong, gắp ra, đập ít hành củ bỏ vào đảo thơm, cho cà-chua vào vừa đảo vừa giầm hễ nát hết, đổ mắm, muối, bỏ cá rán sẽ giở đi giở lại một lát, chế

nước sôi đun kỹ cho vài quả ớt (băm nhỏ), được bắc ra cho hành, thìa-là (thái nhỏ).

Cá thiết-lình

Tính bình. Ai có bệnh hen ăn khỏi. Đàn bà khí huyết xấu, âm-hư hay hậu-sản; con trẻ ho, sài, ghẻ lở đều phải kiêng. Cách dùng : Làm gỏi, nướng chả, om, hấp.

Làm gỏi. — Cũng theo như nhệch mà làm.

Nướng chả và **Om.** — Cũng theo như nhệch mà làm.

Hấp. — Sau khi làm sạch sẽ rồi lột da xương bỏ nấu món khác, còn nạc muốn hấp cứ theo như hấp cá-quả mà làm.

Nấu lối tây.—Đun nước lã sôi nhúng cá vào rồi vớt ra ngay mà lột cái da ngoài nó đi xong moi ruột bỏ rán phải cho mỡ và bơ lẫn, lúc vàng gắp ra đĩa, lấy persil sào qua rắc chung quanh, ăn với sốt-pi-căng hay sốt-tô-mát. Món này gọi là: Lam-loa phờ-rit (Lamproies frites).

Cá thủ

Tính ôn, ăn trừ được thấp lãnh. Người sốt ho, lở ghẻ phải kiêng. Cách dúng: Làm gỏi, rán hấp, nướng chả, sào, nấu.

Làm gỏi. — Cọ rửa sạch, lau ráo, mổ moi ruột ra, lạng toàn nạc, da xương, bỏ nấu món khác(thấm giấy bản cho thật khô) rồi cũng theo như nhệch mà làm. Còn giấm ăn, phải lấy bộ lòng (bỏ bong-bóng lại mà phơi) đem ken rửa sạch, băm nhỏ chưng lẫn với các thứ (cũng như đã nói ở các món gỏi cá) mà dùng.

Rán. — Rán có 2 cách: một cách làm sạch sẽ xong cắt từng khúc tẩm nước gừng bỏ rán vàng ăn với nước mắm

hạt-tiêu. Một cách phải bỏ xương da, lấy toàn nạc cắt từng miếng vừa soa qua hạt-tiêu, muối, rồi tẩm bột-mỳ bỏ rán rõ vàng, ăn với nước mắm, giấm, tỏi, ớt.

Hấp.—Bỏ xương da, lấy toàn nạc, rồi cũng theo như cách hấp cá quả mà làm.

Nướng chả.—Không phải bỏ da, lấy toàn nạc, thái từng miếng vừa ăn, giã nhỏ giềng chộn vào rồi bóp nghệ, mắm, hành, hạt-tiêu, mỡ lợn, tỷ mẻ. Xong cũng theo như nướng các chả cá má làm.

Sào.— Lạng xương, da, bỏ lấy toàn nạc thái cập-gíp bóp qua tỷ gừng, rượu, bỏ mỡ và hành tây, tỏi đảo thơm cho cá vào nấu qua rồi đổ nước mắm, nấm hương kiệu, thái nhỏ sào gần chín cho dưa chuột (bỏ ruột thái hơi mỏng) it cuộng cần tây, tỷ bột đánh vào giấm, chín cả bắc ra cho dầu vừng rắc hạt-tiêu, mùi.

***Lời dặn.**— Thứ cá này cũng có người sào ngọt là cho tỷ đường vào, sào xong bắc ra rắc cả húng-lìu nữa. Cũng có người sào ngọt không bỏ đường chỉ cho cà-chua nước. Còn đồ độn cũng có thể tùy mùa có thứ gì mà dùng, và cũng có thể sào theo như cách sào cá quả được.*

Nấu.— Cắt từng khúc, bỏ rán qua, xong gắp ra cho hành, tỏi đảo thơm, bỏ cà-chua vào vừa đảo vừa giầm cho nát hết cà, lại bỏ cá rán vào đảo với cả mắm, muối một lát, chế nước sôi, lọc mẻ, nghệ; đun kỹ lấy phù-chúc, nấm, rửa sạch rán già hãy cho vào, đảo đều bắc ra rắc hành hoa thái nhỏ.

Bong-bóng (cá thử)

Ăn ngon và bổ lắm. Nhưng người có bệnh không nên ăn. Cách dùng : Khi mổ cá ra lột bong-bóng mổ rửa sạch rồi phơi lâu ngày cho thật khô. Khi khô lại đun nước nóng pha tỷ phèn chua rửa lại lần nữa, đem phơi qua cho khô

nước (muốn pha từng miếng vừa hay không tùy ý) bỏ độ vài cân muối vào chảo rang. Bao giờ muối nổ hết sức hãy vùi bong-bóng vào muối đó, bịt vung lại, thỉnh-thoảng mở ra giở lên giở xuống. Khi bóng nở hết sức thì bỏ ra, để vừa nguội tới cho vào vò hay hũ bịt kín lại để dành mà nấu dần.

Cách nấu. — Trước hết bỏ bóng đã rang rồi vào nước vo gạo nếp mà ngâm, hễ mềm, lấy lông gà sẽ cọ vào mặt bóng cho nó quyện các chất nhờn ra. Xong cứ pha mỗi miếng to bằng bao diêm một, lại đánh nước phèn chua (lấy rõ chua gắt) bỏ bóng đã cọ và pha rồi đó vào ngâm độ 15 phút cho nó trắng và ròn. Sau phải đun nước nóng rửa đi rửa lại vài lần, hễ sạch nước chua thì lấy tỷ tỏi bóc nõn giã nhỏ hòa với rượu rồi tưới nào bóng đó, chộn rõ đều, để độ 3 phút lấy 2 lòng bàn tay sẽ ép từng miếng bóng cho rõ ráo hết mọi tỷ nước. Bấy giờ lấy thịt gà lạng sạch xương bỏ riêng nạc thái từng miếng hơi mỏng dài hơn đốt ngón tay bỏ ướp mắm, muối chanh-sôi, (thái chỉ) nấm-hương (rửa sạch cấu cẳng bỏ, nấm để nguyên) cho mỡ vào chảo đảo với hành tây hễ thơm, đổ thịt gà ướp đó vào sào qua một lát chế nước dùng, (nước dùng phải ninh xương gà, xương lợn, đầu tôm lẫn lộn cho rõ đặc) đun sôi kỹ thả bong-bóng đã làm sạch sẽ vào đảo cho sôi đều một tỷ nữa là bắc ngay ra, múc ra bát rắc hạt-tiêu, rau mùi, chế dầu vừng.

Như thế là cách nấu chần. Còn cách nấu độn thì phải dùng măng tre tươi, hay củ-đậu, xu-hào, súp-lơ (bắp cải hoa) điểm thêm đậu hòa-lan, mà cách nấu thì phải theo như sau này :

Nếu dùng thịt gà thì ngon hơn, mà dùng thịt ba dọi thì phải bỏ luộc giở-giang (nghĩa là 10 phần chín độ 6, 7 phần thôi) rồi lột bì bỏ, pha từng khổ ngay độ già đốt ngón tay rồi mỗi khổ khía ra từng nhát theo chiều giọc ở chỗ bề có mỡ (là chỗ đã lột bì ra rồi). Xong thái chiều ngang ra

từng miếng hơi mỏng, làm như thế gọi là thái tỉa hoa. Thái xong cho vào ướp hành, mắm muối. Thái đồ, độn : Thái mỗi miếng chiều ngang bằng 2 hạt thóc, chiều dài độ hơn 4 hạt thóc mà mỏng và 4 góc phải hớt qua đi một tý cho đẹp. Thái xong độn, bỏ thịt sào qua, chế nước dùng, đun sôi, bỏ đồ độn và phù-chúc nấu vừa chín tới, bắc ra, rắc thêm tý hành hoa, múc cái ra các bát. Còn nước nó lại bỏ nấm, thịt-tôm, bóng vào đun vừa lăm-tăm sôi bắc ra, lấy thịt tôm và những nấm con bày vào mặt độn, rồi bày bóng đè lên cho kín hết. Xong lại đặt mỗi quãng giữa ở trên mặt bóng ở mỗi bát là một cái nấm to. Sau hết, giò lạng mỏng, trứng cháng mỏng, thái cũng bằng khổ với độn, bày mỗi bát mỗi thứ là 4 miếng và 4 miếng đậu hòa-lan nữa, lại rắc điểm thêm vài cái lá mùi vào mặt nấm ở giữa mỗi bát, thế là đem bày. Món này kể là (*Thủy*).

Lời phụ thêm

1·) *Bóng cũng có nhiều người rang bằng cát hay là rán bằng mỡ lợn. Nhưng rán bằng mỡ lợn thì còn hơn là rang bằng cát. Rang bằng muối thì trắng và đỡ sạn.*

2.) *Khi nấu độn dùng bắp cải, hay xu-hào thái xong phải mơn muối, để một lát rửa sạch hãy dùng. Còn như tôm-he khô phải bóc sống, đầu nó phải cấu 2 cái mắt bỏ đi rồi cho cả vỏ vào nồi ninh lẫn xương lợn thịt gà để làm nước dùng. Ninh kỹ rồi chắt, chứ đừng giã, vì giã hay sinh tanh và đục.*

3·) *Về mùa có đậu hòa-lan nên nấu điểm thêm vào cho ngon nếu không phải mùa, thì dùng cật (vỏ xanh) bí hay cật mướp đem chần qua mà bày mặt.*

4·) *Nấu bóng chần thì mỗi bát phải đến một lạng bóng đã rán hay rang rồi, còn nấu độn mỗi bát phải nửa lạng hay 2 lạng được 5 bát là cùng.*

Cá dưa

Tính ôn, ăn rất lành, tiêu thấp-khí. Cách dùng : Cũng như cá thủ.

Bong-bóng (cá dưa)

Rất bổ. Ai có bệnh cũng phải kiêng : Cách dùng: Khi mổ cá lấy bong-bóng ra, đừng giạch vội, rửa qua phơi lâu ngày cho thật khô, hãy giạch đôi. Lại đun nước nóng giã nhỏ gừng bỏ vào rửa cọ kỹ phơi khô nước, xong cũng theo như bóng cá-thủ mà làm và cách nấu cũng thế.

Cá-song

Tính hơi hàn, ăn cũng lành và bổ huyết, hòa ngũ tạng, khỏi chứng đau lưng. Cách dùng : Cũng theo như cách của cá thủ, cá dưa mà làm.

Nấu lối tàu.— Sỏi vẩy, cọ rửa kỹ, lau ráo, mổ đắng lưng, moi xương sống và ruột bỏ ra. Xong lấy thịt lợn thái nhỏ giã kỹ, chộn hành, muối, mắm, hạt-tiêu và tý húng-lìu cho đều mà nhồi đầy vào. Rồi chẻ mỏng thanh nứa hay tre cập và buộc cho thẳng, đun sôi nước lã bỏ tý muối cho cá vào luộc chín vớt ra để đĩa. Còn nước đó phải cho sườn lợn, hành tây,khoai tây, tý đinh-hương, quế-chi, hồi-hương, ninh nhừ khoai vớt ra nhặt quế, hồi, đinh-hương hỏ đi, nước pha muối, mắm, vừa để làm nước dùng. Còn nước chấm thì giã nhỏ ít thịt nạc lợn nữa đánh vào với ít nước dùng cho muối, tương, vừng trắng, lạc rang giã nhỏ biến, đường ớt, đun nhỏ lửa, hễ có váng phải hớt đi. Lúc đã nhừ kỹ bắc ra để nguội chế ít giấm.Khi ăn cứ miếng nọ miếng kia lại dùng một thìa nước mà húp. Món này gọi là: «Giắt-thồng-chống-nguỳn.» Chữ viết là: «Nhất thống trung-nguyên.»

Cá khoai

Tính ôn. Đàn ông ăn bổ khi ; đàn bà ăn bổ huyết ; con trẻ ăn trừ được ghẻ lở. Ai có bệnh đi kiết không nên ăn Cách dùng: Nấu.

Nấu. — Cấu đầu bỏ riêng, rút ruột vất đi, con to cắt đôi ba, con bé để nguyên, ướp nước mắm, mắm tôm, muối, một lát cho mỡ và hành sào lên trước rồi, chế ít nước sôi đun, còn đầu nó phải cho thêm đấu tôm he tươi mà giã lẫn, xong lọc lấy nước, bã vất đi bỏ cả nạc tôm he vào, lúc sôi kỹ cho rau cần, thìa-là, tỏi-tươi đảo tái bắc ra, ăn nóng mới ngon.

Lời dặn.— *Nấu cá này không nên cho nhiều nước vì cá ấy nó ra nước và không nên đun kỹ quá.*

Cá đuối

Tính hơi ôn, ăn bổ âm hư, mạnh tay chân. Đàn ông phong hàn thử thấp; đàn bà xấu máu hay hậu sản hay ho sốt và trẻ con đều phải kiêng. Cách dùng: Nướng chả, nấu.

Nướng chả.— Rửa sạch, lột da, mổ bỏ ruột (phải khéo kẻo vỡ gan giây ra thịt ăn vào đi lạnh dạ) lấy giấy lau rõ sạch. Lấy toàn nạc thái từng miếng và ướp giềng nghệ, hành, mắm, mẻ, mỡ, độ 10 hay 15 phút lấy que cập mà nướng. Còn cách ăn cũng như các thứ chả cá kia.

Nấu.— Cũng làm theo như nấu cá thủ mà làm.

Nấu lối tây.— Sau khi làm sạch sẽ và cẩn thận cũng như đã nói ở trên xong đem chặt ra từng miếng dài mà hơi to bản cho vào ướp với mấy thứ kể sau này: pec-sin (persil) cấu to-to; giấm, muối, hạt-tiêu, đợi hết 1 giờ lấy đê ráo nước lăn từng miếng vào bột mỳ rồi bỏ rán rõ vàng. Lúc được gắp ra đĩa lấy ít persil khác cấu nhỏ sào qua với bơ mà rắc vào. Món này gọi là: Re phờ-rít (Raie frite).

Lời dặn.—*Cá đuối nếu muốn nấu với khoai tây và hành tây cho bột ca-lý cũng được. Cách làm cũng theo như gà nấu ca-lý.*

Cá đĩa

Tính ôn, bổ khí huyết, sinh cơ nhục. Người ho, sốt, ghẻ

lở; đàn bà xấu máu; con trẻ sài cam đều phải kiêng. Cách dùng: cũng như cá đuối.

Cá chim

Tính ôn, bổ huyết, sinh cơ nhục, an tạng. Cách dùng: Nướng chả, rán, hấp, kho, nấu.

Nướng chả.— Cá đem rửa sạch lau ráo khía 2 mặt cho sâu nhát, con to sắt miếng, con bé để nguyên, rồi ướp giềng, nghệ, hành, mắm, hạt-tiêu. Độ một lát, lấy que cập, lấy lông gà chấm mỡ nước phiết vào khắp mặt cá, quạt than rõ hồng nướng hễ khô lại phiết thêm mỡ mà nướng, tới khi chín kỹ và vàng đều thì được. Tháo que lại tưới thêm ít dầu vừng nữa. Ăn chấm với nước mắm pha giấm ớt.

Rán. — Cá làm sạch sẽ xong giã nhỏ giềng non vắt lấy nước tẩm vào cá cho kỹ rồi hãy rán, ăn chấm với nước mắm, hạt-tiêu.

Hấp. — Sau khi đã làm sạch sẽ xong khía cả 2 mặt ra, cắt từng khúc, rồi theo như cách hấp cá trê hay cá thủ mà hấp cũng được.

Kho. — Sắt từng khúc, rán rõ vàng, thái mỏng ít gừng rõ già lót lòng nồi, xếp cá vào, pha 3 phần nước mắm vào 1 phần nước lã, đun sôi rồi đổ vào cá cho vừa ngập ; kho bao giờ cạn độ nửa nước thì thêm ít hắc-sỳ-dầu hay mật và hạt-tiêu vào lại đậy vung đun nhỏ lửa tới khi gần cạn hết nước mới là được.

Nấu. — Sắt từng khúc rán rõ vàng, gắp ra, cho hành tây tỏi, đảo thơm, cho ít cà chua vào vừa sào vừa giầm hễ nát hết cà cho mắm, muối, chế ít nước lã, cho ít kiệu muối thái mỏng, ít quảng-bì thái nhỏ biển, tỷ ớt băm. Các thứ đủ cả đun sôi, cho cá vào, đun nhỏ lửa thỉnh-thoảng phải giở luộn cho đều. Lúc nước còn hơi sâm-sấp mà thấy

sanh-sánh thì rán già phù-chúc và nấm bổ vào đảo đều, bắc ra chế tỷ dầu vừng, tỷ giấm.

Cá thủ, cá dưa, cá song, nếu nấu theo lối này thì ngon hơn cả.

Cá thu

Tính bình, ăn chóng tiêu, ích khí. Cách dùng: Cũng như cá chim.

Nấu lối tây. — Cá đem rửa sạch, lau ráo, bỏ hấp chín, lột da đen và gỡ hết xương bỏ đi, nạc giã qua chộn đều với mấy thứ này: mỡ lợn thái nhỏ bằng nửa hạt lựu. nấm tây, hành tây, ít persil thái nhỏ biến cả đánh với trứng gà, hạt-tiêu, muối bột, rồi chộn đều với thịt cá giã. Xong viên từng viên bằng quả trứng gà một, rồi lăn vào bột mỳ. Đoạn lại nhúng vào lòng trứng gà. Sau lại lăn vào bột cùi bánh tây lần nữa hãy bỏ rán vàng. Lúc được, cấu ít péc-sin persil) bỏ sào qua với bơ, rồi bày vào đĩa, cứ lượt viên cá lại rắc lượt péc-sin sào đè lên. Món này gọi là: Hát-si đờ mo-ruy (Hachis de morues).

Lời dặn. — *Rán thứ này phải bỏ nhiều mỡ.*

Cá nhụ

Tính ôn, ăn rất lành, bổ khí huyết, sinh cơ nhục. Ai có bệnh đi kiết phải kiêng. Cách dùng: Cũng như cá chim.

Cá đé

Tính ôn, người có nhọt ăn thì nhức, con trẻ phải kiêng, vì ăn nó hay sinh cam sài. Cách dùng: Cũng như cá chim.

Lời dặn. — *Chim, thu, nhụ, đé, 4 thứ cá ấy khi làm món ăn nên lột cái da nó bỏ đi, vì nó tanh. Còn như các cách nấu nướng nói đây là toàn nói về cá tươi cả, chứ thứ cá mà người ta đã nướng rồi mới đem bán, mua về chỉ nên làm có 2 món, là: rán và kho. Rán hay kho cũng vậy, khi mua về cứ để*

nguyên cả cái cập tre, đun nước chè mạn hay chè tươi rõ đặc mà rửa và lột cái da đen đi. Xong sắt khúc lấy lạt chằng lại rồi hãy rán. Kho cũng phai rán đã, mà phải chế bằng nước chè mạn đặc vào nước mắm mà kho thì hơn. Cá đé riêng giống nó cái đần ăn rất vô ích, vậy khi làm thịt nên chặt vứt đi.

Cá lành-canh

Tính ôn, ăn chóng tiêu, thông tràng vị, ghẻ lở ăn vào sinh ngứa lắm, và trẻ con ăn hay sinh cam. Cách dùng : Rán chả, nấu giấm.

Rán chả. — Sỏi vẩy, chặt đầu đuôi, vây bỏ, rửa sạch moi ruột bỏ. Xong băm nhỏ lại cho vào cối giã rõ kỹ (như giã giò vậy) chộn muối, mắm, hạt-tiêu. hành, thìa-là rồi thúc rõ đều. Viên từng viên, rán rõ vàng là được.

Nấu giấm. — Cũng phải làm sạch sẽ rồi băm giã kỹ viên từng viên rán vàng xong lọc mẻ nghệ bỏ cà chua, muối mắm, đun sôi cho viên đó vào mà nấu. Lúc được bắc ra thêm ít hành, thìa-là thái nhỏ.

Lời dặn. — *Giã nấu giấm thì nên bỏ ớt, đừng bỏ hạt tiêu.*

Cá mực

Tính bình. đàn ông ăn bổ khí huyết, đàn bà ău thông kinh-nguyệt. Nhưng không nên ăn nhiều vì nó hay sinh động-phong. Ai ho, sốt, ghẻ, lở, lậu, giang-mai phải kiêng kỹ. Con trẻ cho ăn cũng hay sinh cam. Cách dùng : Sào, giã chả, nấu.

Sào. —*Cách thứ nhất.* — Lột da đen, mổ moi ruột (phải khéo kẻo vỡ mực thì bẩn lắm) bỏ, rửa rõ sạch thái từng miếng vừa ăn, cho hành tây, tỏi vào mỡ đảo thơm đổ cá vào đảo trước rồi cho mắm, muối sào qua xong hãy súc ra cho thêm mỡ, bỏ dưa cải nén(dưa phải ngâm cho bớt mặn rồi

vắt ráo thái từng khúc) vào sào gần chín lại đổ cá mực vào sào lẫn, chín đều là được. Bắc ra chế dầu, vừng rắc hạt tiêu.

Cách thứ hai. — Sào độn bằng cải bắp hay cải hoa hay đậu hòa-lan cho thêm nấm hương, cần tây, cà chua nước, rắc húng-liu.

Giã chả. — Làm sạch sẽ xong cắt đầu và luờn bỏ làm món khác, lấy toàn nạc thái mỏng giã nhỏ biến, cho mắm muối, hạt-tiêu (làm như giã giò vậy). Xong nặn tròn vuông tùy ý, bỏ rán rỗ vàng là được.

Nấu. — Cũng phải làm sạch sẽ như đã nói rồi thái từng miếng vừa ăn, bỏ sào qua hành, tỏi, mỡ, mắm, muối, rồi cho vài quả cà-chua và ít nước đun sôi kỹ rán phù-chúc và nấm bỏ vào đảo đều bắc ra cho tý hành hoa thái nhỏ, ít dầu vừng, ít hạt tiêu.

Lúc nấu cho hơi sâm-sấp nước thôi, nhiều thì mất ngon.

Đó toàn là nói về cách dùng cá mực tươi, còn cá mực khô thi cách dùng của nó như sau này: Sào, nấu, nướng.

Sào. — Trước hết bỏ mắm mực vào ngâm nước lã độ 5 phút rồi lấy bàn chải con ngồi cọ chải rửa rỗ sạch cấu từng cái mạng bẩn bỏ đi, nhất là cái đầu và ruột nó phải moi rỗ hết mực đen, cấu hai mắt và cọ cho hết sạn đi. Xong rồi thân nó pha từng miếng vuông bằng nửa mặt bao diêm một rồi lại khía một mặt của mỗi miếng ra; khía vuông bàn cờ, mỗi nhát cách nhau độ nửa hạt gạo một, mà khi khía ở bề giọc thớ miếng mực đó thì nhát nào cũng nghiêng lưỡi dao đi mà khía, để khi sào nó cuộn tít lại như tổ sâu, bên ngoài nó giơ rỗ ra từng nhát vuông con như vẩy rồng vậy mới đẹp. Còn những đầu, ruột và râu lại cắt từng khúc dài độ đốt ngón tay rồi để riêng một bát. Các việc xong cả giã nhỏ tý gừng cho vào tý rượu, đổ vào mắm mực sẽ bóp

đều đi, để độ một phút vầy ráo, bỏ hành vào mỡ đảo thơm, đổ chỗ mực khía kia vào đảo trước, đảo hễ thấy các miếng đã cuộn lại rồi, cho tý đường, ít nước mắm, đảo nhanh tay một tý bắc ra, gắp mực để riêng lại bỏ thêm tý mỡ nữa, đổ chỗ đầu, ruột và râu vào cũng sào như thế, chín tới bắc ra súc để riêng một bát. Đoạn cho ít thịt dọi (thịt dọi phải luộc qua lột bì bỏ khía từng nhát chỗ bề mỡ rồi thái từng miếng dầy mà vuông theo khổ mực) ít hành tây (cắt từng nhát đảo hễ thơm cho khoai tây sào gần chín bỏ nấm củ đậu, gần chín củ đậu cho ít đậu hòa-lan rồi đổ chỗ đầu ruột và râu vào đảo đều đánh tý bột, chín bắc ra chế dầu vừng cho hạt tiêu, hùng-liu chộn đều súc vào đĩa; bày những miếng mực cuộn kia lên mặt cho kín cả, rồi rắc ít lá mùi vào giữa; khi ăn phải chộn lộn cả lên thì hơn.

Lời dặn. - *Nếu khi không có củ đậu, dùng củ mã-thầy hay su-hảo, súp-lơ, đậu hòa-lan (mỗi quả cắt đôi), nếu không có thì thôi, mùa có cần tây nên thêm ít cuộng nó vào cho ngon hơn.*

Nấu.— Mắm mực cũng ngâm và cọ rửa như đã nói, xong thân nó mỗi con giọc đôi rồi bẻ thì cắt mỗi mảnh làm đôi, to làm 3 (cắt ngang cả). Đoạn hễ mỏng thì thôi dầy phải lạng đôi, sau cứ sắp 2, 3 mảnh chồng làm một, cuộn chặt lại thái nhỏ (thái theo bề giọc thớ thì sào mới quăn) như dừa nạo vậy. Còn đầu, ruột, râu thái nhỏ, để riêng một bát, rồi cũng tẩy gừng, rượu (làm như thứ kia) bỏ hành, mỡ đảo thơm cho chỗ thịt thân nó vào đảo, hễ thấy mực đã quăn tít cả một lượt thì cho tý đường và tý nước mắm, đảo nhanh tay một lát bắc ra súc để riêng một bát. Lại thêm mỡ vào sào chỗ thịt đầu, ruột và râu nó cũng làm như thế. Sào xong lại súc riêng một bát lấy thịt dọi (thịt dọi cũng phải luộc qua lột bì bỏ) thái chỉ. đồ độn cũng thái chỉ (đồ độn dùng măng tươi, xu-hào, bắp cải, củ đậu, tùy mùa có mà dùng). Bỏ thịt sào trước với ít nước

mắm rồi đồ đồ độn vào sào một lát, cho ít nước dùng, tỷ muối, gần chín thêm ít đậu hòa-lan (cũng thái chỉ) chin cả đồ chỗ thịt đầu, ruột và râu vào chộn đều, bắc ra rắc hạt-tiêu, hành hoa thái nhỏ, đảo đều, múc vào bát. Đem chỗ thịt thân nó rắc lên trên cho kín một tròm giữa tròn bằng cái chôn bát. Xong lấy tôm bông, trứng cháng mỏng thái chỉ; giò lụa thái chỉ, đậu hòa-lan thái chỉ chần tái. Các thứ mỗi thức rắc một góc ở tầng dưới (nghĩa là từ chỗ mép bát vào đến quãng có mực). Còn tầng trên phải để toàn mắm mực cả. Sau hết rắc ít lá mùi vào giữa chỗ múc đem đặt mâm. Món này kể là (*Thủy*). Nhưng cỗ bây giờ món này họ chỉ hay sào cuộn tồ sâu như đã nói để bày đĩa, chứ bày bát như cách làm nói đây thì ít người theo.

Nướng.— Lấy giấy lau sạch mắm mực, quạt than hồng nướng chìn, cấu 2 mắt vất đi, đầu,ruột, râu, để riêng, thân nó phải lấy đầu chầy hay sống dao giần kỹ, rồi sé nhỏ. Xong sé lẫn cả đầu, ruột, râu vào đấy, tưới ít dầu vừng hay mỡ nước đảo đều đem ăn, nướng chỉ dùng để uống rượu hay ăn vã là ngon hơn.

Ba-ba

Tính bình, ăn lành, tư âm, bổ hư, điều chung,trừ lỵ huyết nhiệt và đàn bà đới-hạ, lậu-hạ, hao-mòn, đau lưng. Ai có bệnh lậu, giang-mai, ghẻ lở âm-hư, đều phải kiêng. Cách dùng: Làm chả hấp, nấu, nấu cháo.

Làm chả.— Ba-ba cắt tiết, mổ lấy gan giã lẫn vào để sẵn, xong đem chặt thịt nó ra từng miếng, cập que nướng cho chầy hết nước đỏ ra, rồi thái nhỏ hành, hạt tiêu, nước mắm chộn ướp độ 1 lát, lại đặt lên bếp than hơ qua. Xong cho vào bát tiết đã giã lẫn gan nó mà ướp độ 10 phút nữa. Trong khi ướp đó thỉnh-thoảng phải thò đũa đảo luôn. Đoạn lạng mỏng mỡ lợn mà bọc từng miếng thịt ba-ba cho kín, lại lấy vỏ quýt khô (vỏ quýt phải ngâm rửa và cạo bớt

lần trong đi) ép vào 2 mặt từng gói, sau hết cập que hay siên dem nướng, liệu vàng đều bên ngoài mà chín là được. Tháo ra đĩa, bỏ vỏ quýt đi. Ăn chấm với mắm tôm pha chanh, tỏi, ớt, kèm rau tử-tô và hành tây thái nhỏ chộn giấm, muối, ớt.

Hấp. — Cắt tiết giầm vào với ít rượu và giữ lấy gan, thịt thái mong-mỏng và hơi nhỏ, bản dìa chân chộn lẫn cả với thịt, bóp rượu rồi vầy ráo, cho vào ướp với lạp-sường thái chéo và hơi dầy, thịt nạc lợn (thái theo khổ ba-ba), hành tây, chanh-sôi, quảng-bì (thái chỉ), vừng trắng rang thơm (không giã), lạc rang giã giập-giạp, mắm, muối, hạt tiêu, đợi độ vài phút cho cái tiết nó vào và băm gan chộn đều cả, lấy mỡ chài bọc kín và lá mơ tam-thể chẳng bên ngoài mỡ cho kỹ, đem hấp rõ chín. Khi được lấy lá mơ bỏ đi thái nhỏ tử-tô, hành hoa chộn vào (chộn lúc mới bỏ ra đang còn nóng) và thêm tỷ húng-lìu nữa là được (Ba-ba kỵ rau rền, rau sam).

Nấu. — Ba-ba chặt từng miếng to lấy giềng, nghệ, ớt giã nhỏ vắt nước vào bóp rõ đều rồi cho hành, mỡ dảo thơm, bỏ thịt ba-ba vào thấu gần chín sẽ cho nước mắm, muối sào qua một lát hãy lọc mẻ, mắm tôm (lọc bằng nước sôi), cho chuối sanh. Đun to lửa hễ chín chuối bỏ thêm đậu-phụ rán. Lại đun sôi một chập nữa bắc ra, thái nhỏ tử-tô và hành hoa rắc vào là được.

Lời dặn. — *Nấu ba-ba nếu có hạt mít cho vào mà nấu thì ngon hơn cả, và nấu phải liệu đồ vừa nước, đun chín kỹ rồi nước còn sâm-sấp mà hơi sanh-sánh là vừa khéo.*

Nấu lục-hợp. — Làm xong đề cả khổ, giã gừng cho vào rượu hỏa thang rồi soa đều vào thịt. Xong làm thịt một con gà giò, một con vịt đem luộc chín tới đoạn xếp vào một cái liễn to, để vịt, gà, ở 2 bên thịt ba-ba ở giữa; liên. nhục, ý-dĩ; long-nhãn, nấm, quảng-bì, chanh-sôi. Các thứ

rắc chung quanh đồ nước luộc gà vịt vào vừa sâm-sấp, bịt vung rỗ kín đem đun cách-thủy, hết độ 3 giờ, gỡ thịt đầu và thịt gà vào, lại đun nữa cho đủ 5 giờ là được. Đem ăn phải rắc hạt tiêu, tưới dầu vừng.

Lời-dặn. — *Cứ một cân thịt ba-ba thì phân lạng các thứ phải theo như sau này: liễn-nhục 3 lạng, ý-dĩ, long-nhãn mỗi thứ lạng rưỡi. Nấu lục-hợp nghĩa là 6 thứ tất cả : gà, vịt, ba-ba, liên-nhục, ý-dĩ, long-nhãn, nấu hợp với nhau. Còn nấm, chanh-sôi, quảng-bì đó là gia-vị.*

Nấu bát-thảo. — Cứ một cân thịt ba-ba thì các thứ phân lạng phải theo như sau này : bạch-thược, sa-sâm mỗi thứ 4 đồng, đương-qui 2 đồng, quất-bì 1 đồng, ý-dĩ, hoài-sơn mỗi thứ 1 lạng, táo-đỏ, liên-nhục mỗi thự 2 lạng. Các thứ đủ cả, cho vào một cái liễn đổ ngập nước, đem đun cách thủy, độ 30 phút rồi hãy đổ thịt ba-ba vào. Lại đậy vung đun tới khi thấy liên nhục đã bở thì thái thịt đầu thịt cổ và thịt già cho vào đảo đều. Lại đậy vung đun tới khi sé thịt nó ra thăm thấy đã đo-đỏ là được.

Nấu cháo. — Cắt tiết, lấy nước nóng cọ rửa cho thật hết rớt, lau ráo rồi lách dao vào quanh mai (theo đường mềm) mổ bỏ hết bộ ruột đi. Xong đun nước sôi cho muối, bóp nát tiết đổ vào bỏ thịt luộc chín, vớt ra gỡ nạc mà sào hành, mắm, mỡ, hạt-tiêu. Còn nước luộc đó đổ gạo hay bột gạo giã vào nấu cũng theo như lối nấu cháo cá, không khác gì.

Lời dặn. — *Mổ ba-ba phải khéo chớ để vỡ bọng đái và phân.*

Sam

Tính hơi hàn, ăn đại bổ. Ai sốt rét lở, ghẻ, lậu, giang-mai phải kiêng. Cách dùng : Nấu tam-hựu.

Nấu tam-hựu. — Làm xong chặt ra từng miếng to-to bỏ ván lẫn với thịt thủ lợn sống. Lúc chín đổ ít gừng

rượu phi qua Xong ướp với mấy thứ này: lạc, vừng trắng rang thơm giã nhỏ, dừa nạo, độ một lát đun nước sôi bỏ muối, mắm, tỏi, ớt giã nhỏ và củ chóc vào. Lại đun sôi già một chập nữa hãy đổ thịt sam ướp vào đun nhỏ lửa hết độ 4 giờ là được.

Lời dặn.— *Dùng sam nên dùng cả đôi ăn lành mà bổ, dùng một ăn độc lắm.*

Cá chầy, cá chôi, cá giếc

Tính ôn, ăn lành, bổ hư, kiện tỳ, tiêu thực, trị được chứng ly huyết. Ai ghẻ lở phải kiêng. Cách dùng: Cũng như cá chắm, nhưng cá giếc kỵ kinh-giới và rau cải.

Sò huyết

Tính hàn, giải khát, tỉnh rượu, nhuận tràng lắm. Cách dùng: Ăn sống, nướng, luộc, sào.

Ăn sống.— Chộn hạt-tiêu với muối bột, cậy sò ra, rắc vào một tý rồi húp tụt vào mồm, ăn kèm với rau mùi.

Nướng.—Để phên sắt lên lò than hồng, bày sò lên trên hễ sò há mồm nậy ăn luôn, kèm với thịt dọi luộc chấm nước mắm pha giấm, tỏi, ớt và rau mùi.

Luộc.— Rửa sạch xếp vào nồi đổ in-ít nước cho muối và lá chanh, đậy vung đun sôi hễ há miệng là được. Ăn cũng kèm với các thứ như nướng.

Sào.— Sò rửa sạch, cậy lấy ruột và nước, bỏ hành tây và tỏi vào mỡ đảo rõ thơm cho nấm, thịt dọi (luộc qua lột bì thái mỏng theo với khổ sò) đảo một lúc, đổ sò, chế nước mắm, muối, hễ tái kỹ súc ra, cho thêm mỡ, bỏ đồ độn vào sào gần chín đánh tý bột cho ít cuộng cần tây, chín bột đổ sò đảo đều, bắc ra cho dầu vừng, hạt-tiêu, súc vào đĩa rắc ít mùi.

Đồ độn dùng đậu hòa-lan, xu-hảo, củ cải, củ mã-thầy,hay bắp cải v.v.

Nấu lối tây. — *Món thứ nhất*. — Sò rửa sạch cậy lấy ruột và nước xong thấu lẫn bột và bơ (beurre) để sẵn bỏ hành-tây, tỏi, mỡ đảo thơm cho bơ thấu kia vào đảo một lát, đổ ruột và nước sò vào, gia muối; hạt-tiêu đảo đi đảo lại hễ lăn-tăn sôi là được, đừng cho quá. Món này gọi là : Huýt-tơ-rơ a la quýt-sông (Huitre à la cuisson).

Món thứ hai. — Phải chọn những con thật to bỏ ngâm nước một lát lấy bàn-chải chải rửa rỏ kỹ xếp vào chảo, đặt lên than hễ há mồm thì khêu lấy ruột đổ cả nước vào một cái bát. Khêu xong cả, cho bơ vào chảo đun chảy, bỏ péc-sin (persil) thái nhỏ biến, muối, hạt-tiêu, giấm, đảo các thứ cho đều hãy đổ ruột và nước sò vào chộn qua bắc ra ngay. Rửa lại các vỏ sò lần nữa cho rõ sạch, lau rõ khô, tán nhỏ cùi bánh tây, rắc vào cái vỏ dưới một ít rồi đặt ruột sò vào, phải cho cả nước và các gia-vị đã đảo lẫn đó nữa mà mỗi cái vỏ phải cho độ 2, 3 cái ruột sò cho vừa đầy mới được. Xong rắc lượt bột cùi bánh nữa lên mặt ruột sò, đậy kín, đặt lên phên sắt, để trên than dưới than, độ một lúc, bỏ ra ăn ngay cho nóng. Món này gọi là : Huýt-tơ-rơ ăng cô-kin (Huitre en coquilles).

Ron

Tính hơi hàn, ăn đại bổ. Cách dùng: Sào, nấu,nấu cháo.

Sào.— Ron rửa sạch đổ vào nồi cho ít nước và muối đun, thỉnh-thoảng phải đảo luôn, hễ há hết mồm bắc ra, đổ vào giỏ (hấng lấy nước). Xong cầm sóc mạnh một lúc rồi nhặt vỏ bỏ đi, bỏ hành tây, (cắt theo khổ ron) và tỏi, mỡ đảo thơm cho ruột ron vào, gia ít nấm (cũng cắt bé bằng ron), đảo một lát cho mắm muối đảo lát nữa, chế tý

nước ron, thêm ít cuộng cần tày, sào tái cuộng đó bắc ra rắc hạt-tiêu chế dầu vừng, súc vào đĩa ; rắc ít lá mùi.

Thứ này không sào độn đâu, còn cái nước luộc ron chắt bỏ cặn cho rau mồng-tơi vào nấu mà ăn.

Nấu riêu. — Cũng phải luộc ron lên rồi làm như thế mà nhặt vỏ đi. Xong cho cà chua, nhót, muối, mắm vào nước luộc nó đun sôi kỹ rồi giầm nhót và cà ra sào ruột ron với hành, mỡ và tí nước mắm đổ vào quấy đều bắc ra bỏ hành, thìa-là thái nhỏ.

Nấu với rau mồng-tơi thì không phải ruột ron.

Nấu cháo. — Luộc và nhặt vỏ xong lại đun sôi cái nước luộc đó lên hãy cho bột gạo giã vào, cho, phải bỏ từng nắm một, cứ một tay rắc bột, một tay cầm đũa quấy luôn cho khỏi giót. Cho xong đun to lửa cũng phải quấy luôn, lúc chín bột, sào ruột ron với hành, mỡ, mắm, muối, rồi đổ vào cháo quấy đều đun sôi mạnh một giạo nữa là được. Bắc ra múc bát, rắc hạt-tiêu và hành răm thái nhỏ.

Hà, hầu

Ăn rất lành, giải khát và trừ được thấp nhiệt. Đàn ông đầy bụng, đàn bà xấu máu, con trẻ sài cam đều phải kiêng. Cách dùng : Cũng theo như ron, nhưng sào phải theo như sò huyết thì hơn, mà con to thì cắt đôi ba tùy ý, con bé để nguyên. Còn thứ khô, cách dùng lại phải theo như sau này.

Nấu. — Trước hết bỏ ngâm độ vài giờ rồi luộc lên độ 1 lúc, đem ra rửa rỗ kỹ rồi con bé thì thái đôi, con to thái ba (theo giọc con). Xong ướp lẫn với thịt gà nạc chặt miếng to, hành, hạt-tiêu. táo-đỏ, chanh-sôi, quảng-bì, (ngâm rửa sạch thái chỉ) long-nhãn, đợi độ 1 lúc cho mỡ, hành tây, đảo thơm đổ vào sào kỹ, đổ sang nồi đất, cho sâm-sấp nước, bổ đôi chân giò lợn quay hay chân giò lợn sống đốt vàng (như đốt nấu giả-cầy vậy), ninh bao giờ

gần nhừ cho thêm ít nấm, lại đun nhừ chân giò là được. Bắc ra múc bát cứ mỗi bát là một mảnh chân giò để úp giữa, thịt gà và các gia-vị ở sung quanh. Còn thịt hầu giải trên hết cho kín, đem đặt mâm. Món này kể là (*Thủy*).

Thứ này cũng có thể nấu dùng độn bằng sắn tàu, hay khoai tây, hay măng tươi, hay súp-lơ, xu-hào, đậu hoà-lan v.v.

Bào-ngư

Tính ôn, không độc, trị được chứng ứ-huyết, băng huyết. Đàn bà chửa, cam hàn dùng uong với rượu khỏi ngay. Con gái thường cạn huyết dùng nó cũng tốt lắm. Cách dùng: Nấu bát và nấu cháo.

Nấu bày bát. — Trước hết bỏ bào-ngư vào nước tro ngâm độ 4, 5 giờ, vớt ra rửa qua, cho vào nước lã luộc đun nhỏ lửa độ một giờ, thăm hễ thấy mềm đều mà không nất là được. Còn nấu thì có 3 cách : Cách nấu chần, dùng chim bồ-câu bóp chết, làm lông, thui mồ đằng lưng rửa, bỏ ruột, lấy quảng-bì tán nhỏ chộn hạt-tiêu, hành, muối, sát kỹ vào bụng chim, đem nướng qua than (đừng cho chảy mỡ ra), rồi bỏ vào nồi. Còn bào-ngư, con to cắt đôi, bé để nguyên rửa sạch, đốt rượu bỏ vào ngâm độ 5 phút sẽ bóp đều vẩy ráo cho lẫn với chim, đổ nước đun mắm, muối, ninh gần nhừ cho ít nấm đun nhừ chim là được. Nấu độn : Bào-ngư cũng ngâm, luộc, và rửa như đã nói. Xong thái (theo bề giọc hay ngang tùy ý) từng miếng mỏng, đốt rượu bỏ vào ngâm một tí vớt vẩy ráo. Xong lại cho ít rượu khác vào ướp để đó. Lấy thịt chim câu hay thịt vịt, chặt từng miếng vuông (như chặt bày đĩa vậy và thêm ít thịt nạc lợn thái vuông hơi dầy, cho cả vào sào với hành, mỡ, mắm, muối một lát, cho quảng-bì chanh sôi (ngâm rửa thái nhỏ), đổ nước vào vừa sấp mặt, bỏ ít măng tươi hay xu-hào ninh chín thịt, bỏ nấm-hương đảo đều gạt ra một góc con, vớt bào-ngư rửa qua nước nóng vẩy ráo cho vào góc đã gạt đó, dìm cho bào-ngư xuống

cho ngấm với nước, rồi đậy vung đun nho-nhỏ hễ hơi nhừ thịt là được. Bắc ra, vớt bào-ngư để riêng rắc ít hạt-tiêu và dầu vừng vào đảo đều múc ra từng bát, lại bày giải bào-ngư lên mặt cho kín hết, đem đặt mâm. Món này kể là (*Thủy*),

Còn cách này, cũng phải rửa luộc thái như thế, đồ nấu dùng thịt gà, dạ dầy, gan, bầu-dục lợn, nấu phải cho rõ béo. Lúc chín lấy rau riếp tuốt sống đi, rửa vẩy ráo mà tẩy vào, tái bắc ra, cách bày cũng thế.

Lời dặn.— *Nấu với thịt gà, dạ, gan, bầu-dục nếu muốn dùng măng tươi làm độn cũng được. Còn khi không có nước tro ngâm thì bỏ lá đu đủ vào mà luộc với bào-ngư cũng được. Nhưng luộc thế thì phải đun âm-ỷ lâu mới được.*

Nấu cháo.— Bào-ngư bỏ vào nước lã cho mấy nhát gừng đun nhỏ lửa độ 1 giờ vớt ra. Thái mỏng từng miếng, lại tẩy qua lượt gừng rượu nữa bóp vắt rõ ráo, thịt nạc lợn băm nhỏ đánh vào nước lã, cho gạo ninh rõ biến gạo bỏ tý muối. Xong thái mỏng gan, tim, dạ bầu-dục lợn (phải khía và thái dầy), cho mỡ hành, đảo thơm đổ cả các thứ và bào-ngư sào, cho nước mắm, hễ chín đổ sang cháo quấy đều múc vào bát, rắc hạt-tiêu, mùi, dầu vừng. Thứ cháo này cũng nên thêm mỗi bát là một quả trứng gà sống thì ngon hơn.

Vây cá

Tính ôn ăn rất bổ. Cách dùng: Hấp, nấu.

Hấp—Vây bỏ ngâm nước độ nửa giờ,rồi cho lẫn vài nhánh tỏi vào luộc độ nửa giờ nữa, đem ra xem có cái thịt nào dính lẫn hay bụi rác phải nhặt sạch đi. Xong rửa sạch vẩy ráo. Cua bể gạch luộc chín gỡ lấy nạc và gạch, lạp-sường thái chéo dài hơi mỏng, thịt gà nạc và nấm thái chỉ. Đoạn rắc vào đĩa, cứ lượt nọ lại lượt kia, trên hết tưới nước

mắm, dầu vừng, đem hấp cách-thủy. Chin bỏ ra rắc ít lạc rang giã nho-nhỏ và lá chanh thái chỉ, hạt tiêu. Món này muốn cho thêm ít phù-chúc thái chỉ cũng được.

Nấu.— Vây cũng luộc và nhặt rửa như đã nói, xong cho vào bát đồ nước dùng gà rõ béo vào sâm-sấp chế nước giành hay nghệ cho đẹp, chế mắm, muối đem hấp cách-thủy độ 1 giờ là được. Làm chân tầy : Lấy thịt nạc lợn luộc qua, thịt gà nạc thái chỉ cả, thêm phù chúc, nấm; cũng thái-chỉ; cua bể gạch luộc gỡ lấy nạc và gạch (gạch để riêng). Xong tất cả, ướp mắm, muối, hành, để đó, lấy măng tươi hay xu-hào. củ đậu, bắp-cải (tùy mùa có, muốn dùng thứ nào thì dùng) thái rõ nhỏ chỉ, sửa sạch vầy rồi đem các thứ ướp kia ra lấy 3 phần nước dùng gà rõ béo, 1 phần nước luộc cua pha lẫn, đổ vào vừa sấp mặt, đun sôi bỏ đồ độn, đảo đều. Lại đun chín đồ độn thêm ít đậu hòa-lan thái chỉ, rắc ít hành hoa thái nhỏ. Bấy giờ múc chân tầy vào các bát, rồi vây hấp kia chắt ráo nước bày vào giữa bát, (bày cao nó lên). Còn trứng cháng mỏng, thái chỉ, thịt gà nạc sé, tôm bông, giò-lụa thái chỉ gạch cua bóp hơi nhỏ. Các thứ đó chia ra, cứ rắc mỗi thứ một góc ở quanh bát (từ mép bát đến chỗ có vây).Lại lấy lạc rang tuốt mạng tách đôi mỗi củ ra, bày giải quanh một vòng (bày ngửa bụng lạc lên) ở giáp mép bát. Còn giữa mặt vây lấy lá chanh tuốt sống đi, thái chỉ bày vào đấy một tý (bày gọn ở giữa). Rồi đem đặt. Món này kể là (*Thủy*). Khi ăn phải hâm và rắc hạt-tiêu chộn đều.

Lời dặn. — *Nấu vây phải dùng nước luộc cua và gà rõ béo, không nên có lẫn xương lơn, vì nó khét, nếu không có cua gạch, dùng cua thịt vậy. Rồi lấy lòng đỏ trứng vịt muối đã luộc mà thay vào gạch nó. Tỏi bỏ luộc lẫn với vây, nghĩa là có ý làm cho vây chóng chín và mất mùi tanh. Đây là nói về cách nấu độn, thì mỗi lạng vây chỉ*

nên bày đến 4 bát thôi. Còn cách nấu chần và nấu thả, mỗi lạng chỉ 2 bát thôi. Cách thức theo như sau này:

Nấu chần.— Không dùng đồ độn, dùng các thứ này: thịt cua bể, thịt gà nạc, thịt lợn nạc, thái nhỏ chỉ, hành tây thái chỉ bỏ vào mỡ đảo thơm, cho các thứ thịt vào sào qua với muối một lát chế nước dùng gà và cua vào vừa sấp mặt, gia thêm phù-chúc, nấm, bỏ vây vào đun sôi kỹ là được. Bắc ra múc bát, chế dầu vừng, hạt-tiêu, lúc ăn hãy thêm tỷ cà-cuống và lạc rang giã giập, lá chanh tuốt sống thái chỉ.

Nấu thả— *Cách thứ nhất.*— Cũng phải dùng đồ độn, nhưng chỉ ít thôi. Còn cách-thức và các thứ gia-vị cũng theo như nấu chần. Nhưng vây phải hấp riêng (không cho giành) như nấu độn. Khi xong múc chân tẩy vào các bát đồ hơi sâm-sấp nước rồi rắc vây vào cho kín cả. Lúc ăn hãy cho các thứ như nấu chần.

Cách thứ hai.— Cách này chỉ dùng có thịt gà sé và thịt cua bể rồi cho nước dùng gà rõ béo và nước cua đánh ít bột hoàng-thanh vào bỏ cả các thứ nấu một thể nước đánh bột lấy hơi sanh-sánh thôi. Khi ăn chỉ cho lá chanh, hạt-tiêu, cà cuống. Mỗi lạng vây cũng chỉ 2 bát thôi.

Nấu lối tàu.— Vây cũng luộc nhặt rửa như thế, xong cho vào sào lẫn với các thứ này: nạc cua bể, thịt gà nạc thái chỉ, tôm he khô bóc vỏ tách đôi đập giập, hành tây, mỡ, thịt dọi hay giăm-bông thái chỉ. Lúc được tưới dầu vừng, hạt-tiêu lá mùi, lạc rang giã giập. Món này gọi là: « Phàm-phấy-hồi-ngồi ». Chữ viết: «Phàm-phi-hải-ngoại».

Hải-sâm

Tính ôn, bổ thận, ích tinh, tráng-dương, tiêu đàm sát, trùng, sắc vàng trị chứng lỵ rất hiệu. Cách dùng: nấu, hầm, hấp,

Nấu. —Trước hết đem nướng cháy cái vỏ ngoài của nó đi cạo rửa sạch bỏ luộc lẫn với lá đu-đủ cứ đun âm-ỷ độ 5 giờ, rồi vớt bỏ vào chậu nước lã có cho tỏi sống giã nhỏ ngâm độ 3 giờ nữa. Xong lấy ra thái lại bỏ vào chậu nước sạch khác mà ngâm nữa.Còn như muốn nấu độn thái vuông con cờ và hơi mỏng, nấu chần phải thái hạt lựu. Nấu độn: măng, tươi, thịt gà, cháp-chài, gan, tim, các thứ cũng phải thái theo khổ hải-sâm.Bỏ hành, mỡ đảo thơm,cho các thứ thịt vào sào qua muối, mắm, rồi đổ nước dùng vừa sấp mặt đậy vung đun sôi, gạt ra một góc bỏ hải-sâm vào đun sôi lần nữa là được, bắc ra múc ra bát, bày giải hải-sâm lên trên cho kín rồi rắc mùi đem đặt mâm. Món này kể là (*Thủy*).

Lời dặn. — *Nếu không có măng tươi dùng măng miếng thứ khô vậy.*

Nấu chần. — Dùng toàn thịt gà nạc và thịt nạc lợn thái hạt lựu cả, hành tây cũng thế, bỏ vào đảo với mỡ, hễ thơm cho tất cả các thứ vào sào làm một với mắm, muối, rồi đổ sâm-sấp nước dùng, đun sôi kỹ là được.Bắc ra múc bát, rắc hạt-tiêu dầu vừng, mùi.

Hầm.--Làm thịt một con vịt, mổ moi bỏ hết ruột ra chộn muối bột lẫn hùng-liu sát đều vào bụng nó, rồi quạt than nướng vàng.Sau lấy mấy thứ này nhồi vào bụng: nấm, chanh sôi, quảng-bì thái chỉ, hạt sen trắng ngâm kỹ, ý-dỹ, táo-đỏ, nhồi xong khâu lại bỏ vào nồi. Còn hải-sâm luộc rửa xong phải để nguyên con, xếp quanh mình vịt đổ nước dùng ninh hễ như hải-sâm là được.

Hấp.—Hải-sâm luộc rửa xong thái nhỏ bản mà mỏng, thịt gà nạc, thịt lợi luộc qua bỏ bì, giò lụa, măng tươi, mã-thầy lạp-sường, nấm. Các thứ thái theo khổ hải-sâm, chanh-sôi quảng-bì, thái chỉ, các thứ rắc vào đĩa, cứ lượt nọ lại lượt

kia trên bết tưới dầu vừng, nước mắm, đem hấp cách-thủy đun nhỏ lửa độ 3 giờ mới được. Đem ra rắc hạt-tiêu, húng-lìu, mùi.

Rươi

Tính ôn, ăn bổ khí hư, tăng sức khỏe. Ai lở ghẻ, ho, sốt, và trẻ con cam sài đều phải kiêng. Cách dùng: Hấp, rán chả, sào, làm mắm.

Hấp. — Đổ rươi vào cái giỏ mau mắt, để cả giỏ vào chậu, đun nước nong-nóng đổ rõ nhiều vào, thò đũa sẽ khoắng cho đất cát chui ra hết, rồi nhặt rác cỏ đi. Xong nhấc lên để ráo nước ; rắc vào đĩa cứ lượt rươi lại lượt lạp-sường và chanh-sôi, quảng-bì, hành tây (thái chỉ cả), trên hết tưới dầu-vừng, nước-mắm, đem hấp cách-thủy, lúc chín bắc ra rắc hạt-tiêu.

Rán chả. — Rươi cũng rửa nhặt như đã nói rồi đánh lẫn với thịt-nạc lợn băm nhỏ, hành, vỏ-quýt thái biến, rồi rán cũng như rán chả.

Sào. — Dùng măng-tươi hay củ-cải, hay niễng, thái chỉ, thịt dọi (luộc qua cũng thái chỉ). Còn rươi cũng rửa như trước. Xong ướp vỏ quýt thái nhỏ và nước mắm, cho hành tây vào đảo với mỡ hễ thơm cho rươi vào sào chín, súc ra, bỏ thêm mỡ đổ đồ độn sào lẫn với thịt, cho tý muối, và tý nước luộc thịt, hễ 10 phần đã chín 9 phần hãy bỏ rươi đã sào ấy vào đảo đều. Chín kỹ bắc ra đập trứng và bỏ hành hoa, chộn mau tay cho đều và tái trứng, súc ra đĩa rắc lá mùi, chế ít dầu-vừng.

Lời dặn. — *Rươi cũng có nhiều người đem kho và nấu nhưng chính ra làm thế vẫn không ngon bằng mấy cách nói đây.*

Làm-mắm. — Làm mắm đã nói ở phần trên rồi.

Ngán

Tính mát, ăn lành. Đàn bà ăn bổ huyết. Cách dùng : luộc, sào, nấu.

Luộc. — Rửa sạch, đun nước sôi bỏ vào luộc, rắc ít muối và lá chanh, hễ há mồm hết, bắc ra, khêu ăn chấm với nước mắm pha chanh, tỏi, giấm, ớt.

Sào. — Cũng rửa sạch, bỏ luộc, rồi khêu lấy ruột mà sào cũng theo như ron.

Nấu. — Cũng theo như ron mà làm.

Lời dặn. — *Chai, hến tính cũng mát ăn cũng lành, cách dùng cũng theo như ron. Những chai khi rửa phải nặn hết phân nó đi. Con to phải cắt đôi, bé để nguyên. Sào nó muốn độn thêm thứ gì cũng được. Con trẻ đổ mồ hôi trộm nấu cháo chai cho ăn tốt lắm. Chai lại có thể nướng chả được. Muốn làm cứ theo như sau này :*

Bửa sống, lấy ruột hấng lấy nước nó để mà rửa ruột nó. Con to cắt đôi, bé để nguyên, ướp hành, mắm, hạt-tiêu, thìa-là, lạc rang giã nhỏ. Xong lấy mỡ chài bọc từng gói độ 2 miếng một cả gia-vị, nướng hễ vàng đều mà thơm là được. Ăn chấm với nước mắm chanh, ớt, tỏi, kèm rau mùi, thơm.

Cá mè

Tính ôn, điều vị khí, lợi ngũ-tạng. Con trẻ cam, hay người lớn có bệnh lỵ không nên ăn. Cách dùng : Cũng theo như cá chép.

Rạm

Tính ôn, ăn trừ được bệnh thấp và tiêu tích. Ai lở ghẻ, có mụn phải kiêng. Cách dùng : Rán, rang, om, nấu.

Rán. — Rửa sạch, lột mai, bẻ các chân-con đi, rán với mỡ, hễ vàng cho tý nước mắm, ít hành sào qua là được.

Rang. — Cũng làm như thế, rồi bỏ rang với nước mắm

hay tương tùy ý.

Om. — Lột mai, khêu gạch, bẻ hết chân bỏ giã nhỏ lọc lấy ít nước. Xong bỏ hành mỡ đảo thơm, đổ thân nó vào phi qua cho ăn mỡ súc ra, ướp mắm, muối, giềng giã nhỏ, giấm cái, đổ cái nước đã giã lọc kia vào chảo, lọc ít mẻ đun sôi, đổ rạm ướp vào, thêm tý đường đun sôi đều bắc ra cho tỏi tươi, hay lá lốt. Sau cho ít mỡ vào chảo khác bỏ ít hành nữa đảo thơm, đổ gạch vào đánh nhanh tay hễ sôi đều tan hết thì cháng tuột cả vào chảo om kia là được.

Nấu. — Cũng theo như cua đồng (sẽ nói sau).

Cua đồng

Tính ôn, trừ phong, giải thấp nhiệt. Người lở ghẻ có mụn phải kiêng. Cách dùng : Rang, om, nấu riêu, nấu canh.

Rang. — Cũng theo như rạm.

Om. — Cũng theo như rạm, nhưng chỉ cho tỏi tươi hay khô thôi, đừng cho lá lốt.

Nấu riêu. — Sé mai, bóc yếm bỏ đi, rồi rửa sạch, để ráo nước, đi khêu gạch. Xong bỏ giã lọc lấy nước, bã vất đi, lọc xong bỏ dúm muối đánh cho tan cho cà-chua, khế, hay nhót hay thanh-chà bắc lên đun to lửa, (không được thò đũa quấy nữa), hễ khi đả lăn-tăn sôi phải bớt lửa đi, đợi lúc cái đóng váng hơi rắn sẽ lọc mẻ, (lọc thế cái nó mới chịu nổi và rắn). Lọc mẻ xong lại đun như thế, vừa đun vừa giầm cho nát khế và cà, lăn-tăn sôi độ 3 phút, cho nước mắm bắc ra, chưng gạch (cũng như chưng gạch rạm) đổ vào. Nếu ăn với rau riếp ta thì phải thái rõ nhỏ (như sợi thuốc vậy), rồi điểm với mắm-tôm pha cà-cuống, ớt.

Nấu canh. —Nấu canh rất dễ, không cần phải nói nữa. Duy có nấu canh với bún thì phải điểm rau-rút và giá đỗ

hay mướp và giá đỗ. Nấu bánh đa, không cho giá-đỗ, chỉ cho rau rút không thôi. Nấu bún hay bánh đa cũng phải chưng gạch mới ngon. Cả khoai sọ cũng vậy. Mà phải điểm cả rau muống nữa.

Lời dặn. — *Cua, hay rạm lúc giã phải bỏ dúm muối vào mà giã lẫn thì sau nó mới rắn cái.*

Cua bể

Tính đại ôn, bổ hỏa, tiêu thực, trừ thấp nhiệt, người lớn sốt-rét, lở ghẻ, đàn bà xấu máu, con trẻ cam sài, đều phải kiêng. Cách dùng: Sào, om, luộc, nấu cháo, nấu riêu, làm mọc.

Sào. — Rửa sạch, bóc mai (gỡ lấy gạch) lột yếm và các cái hoi vất đi. Xong bỏ luộc chín tới, vớt để nguội gỡ lấy toàn nạc rồi muốn sào với miến hay song-thần thì thêm có ít thịt nạc lợn thái chỉ, và nấm, mộc-nhĩ cũng thái chỉ. Sào xong rắc hạt-tiêu, hành hoa, mùi. Còn như sào độn với các vật khác thì phải theo như sau này :

Cách thứ nhất.— Măng tươi, xu-hào, củ-cải, niễng, củ-đậu, bắp cải, các thứ đó tùy dùng thứ nào cũng được. Đem thái dài bằng đốt ngón tay và mỏng, thịt ba dọi lột bì bỏ rồi cũng thái như thế. Nấm cắt đôi ba. Cuộng cần-tây, kiệu muối. Cua luộc gỡ xong, bỏ hành tây vào chảo mỡ đảo thơm, cho thịt cua vào đảo, đổ nước mắm sào qua súc ra. Bỏ thịt lợn sào với độn cho thêm mắm muối, gần chín đánh tý bột và giấm rồi cho cả các thứ vào chộn kỹ, chín đều bắc ra cho dầu vừng, hạt-tiêu, súc vào đĩa rắc rau mùi.

Cách thứ hai. — Cua không phải luộc gỡ chi cả, rửa sạch lột mai, khêu gạch, bóc yếm, chặt các đầu chân vất đi. Xong càng thì đập giập, thân nó pha từng giẻ, sào với tỏi, đỗ-giá, mắm-tôm, muối, nước mắm, hành, mỡ.

Om. — Rửa sạch lột mai, khêu gạch, bóc yếm, chặt các đầu chân vất đi, pha ra từng giẻ. Xong cũng theo như cách om cua đồng mà làm.

Luộc. — Luộc xong ăn chấm với nước mắm, giấm, tỏi, ớt.

Nấu cháo.—Sau khi luộc xong vớt ra để nguội bỏ thêm xương lợn vào nước đó ninh. Gỡ cua, bột gạo giây riêng lấy một ít rõ nhỏ mát, đem pha nước sôi luyện kỹ soe con chạch. Lúc nước dùng đã kỹ, lọc bỏ xương ra pha mắm muối vào cho vừa, lại đun sôi lên, rắc các bột con chạch kia vào trước, sau hãy rắc bột rời (rắc ít một). Vừa rắc vừa quấy luôn tay cho khỏi bén. Lúc chín, cho hành, mỡ, nước mắm sào nạc cua, rồi đổ lộn vào cháo đun sôi to một chập nữa bắc ra múc bát,rắc hạt-tiêu, dầu-vừng thêm cũng được.

Nấu riêu. — Sau khi luộc xong vớt ra bỏ cà chua vào nước đó nấu chín cá, gỡ lấy nạc cua bỏ sào hành, mỡ mắm muối, rồi hãy đổ sang. Lúc được bắc ra cho thêm hành hoa. Lúc ăn vắt thêm chanh,

Làm mọc.— Cua luộc gỡ lấy nạc và gạch. Xong giã nhỏ thịt lợn nạc chộn vào, thêm mắm, muối, hạt-tiêu và mộc-nhì thái chỉ, ít nước giềng, tý đường, ít hành-hoa, rồi nhồi vào cái mai nó. Lấy các chân nó cắm vào cho thành hình con cua, để vào bát đem hấp chín là được.

Nấu lối tây.—*Món thứ nhất.*—Cũng luộc gỡ lấy nạc và gạch để chộn với mấy thứ này: thịt gà nạc một phần, jambon một phần nạc và gạch cua 2 phần, 1 phần vừa hành tây vừa nấm. Các thứ chộn đều, thêm ít ruột bánh tây bóp nhỏ đổ vào đĩa san phẳng, rắc ít vây cá đã luộc và nhặt rồi, đem đun cách-thủy chín là được. Món này gọi là: Cờ-ráp ô banh-ma-ry (Crabes au bain-marie).

Món thứ hai.—Nạc và gạch cua bể chộn lẫn với mấy thứ này

hành tẩy, muối, hạt-tiêu, mỡ lợn băm, mút-tát (moutarde), trứng gà, ruột bánh tây. Các thứ chộn đều, viên bằng đồng bạc một. Xong phiết bơ vào mặt giấy tây gói từng gói, đặt lên phên nướng bằng than. Lúc được đem ăn với giấm, muối, hạt tiêu. Món này gọi là : Cờ-ráp suya lơ gờ-rin (Crabes sur le gril).

Tôm he

Tinh ôn, bổ chung, ích khí, tiêu thực. Con trẻ lên đậu ăn tráng dương. Nhưng đang cam, và người có mụn nhọt hay đàn bà hậu sản đều phải kiêng kỹ. Cách dùng : Sào kho, nấu, rán hay nướng chả, phơi khô.

Sào.— Tôm rửa sạch bóc vỏ lấy toàn nạc, mỗi con tách đôi bỏ cái ruột đen dài đi. Xong ướp mắm, hạt-tiêu, đồ độn thì : măng tươi, củ-cải, xu-hào, đậu hòa-lan, súp-lơ, củ đậu, tùy muốn dùng thứ nào thì dùng, đem thái mỏng. Đồ gia-vị thì nấm, kiệu, cần tây, muối, hành tây tỏi khô bóc nõn đập nát đảo với mỡ hễ thơm cho tôm ướp vào thấu trước, rồi cho đồ độn nấm, kiệu, gần chín, đánh ít giấm bột, bỏ cần tây, chín đều bắc ra thêm hạt tiêu, dầu vừng súc vào đĩa rắc mùi.

Lời dặn.— *Tôm, nếu con nào to quá, tách đôi xong lại cắt mỗi mảnh làm 2 cũng được. Còn đầu và vỏ nó giã nhỏ lọc lấy nước mà nấu canh.*

Kho. — Bóc lấy thịt nõn, bỏ cái chỉ đen đi, rồi ướp muối một lát cho nước mắm và ít nước lã đun sôi đổ vào kho lúc lâu cho tý đường và hạt-tiêu, kho lúc nữa gần cạn là được.

Nấu. — Cũng bóc như thế, xong giã đầu và vỏ lọc lấy nước; nạc nó sào qua hành, mắm, còn đồ nấu, dùng củ-cải hay khoai-môn, hay củ-mài, và rau cần, thìa-là, tỏi-tươi.

Khi giã đầu và vỏ tôm cũng nên bỏ tý muối vào mà giã.

Còn khi không muốn nấu như đã nói trên đây, thì tùy nấu với vật gì tùy ý.

Rán.—*Cách thứ nhất*.—Cũng phải bóc lấy nạc tách đôi, cắt mỗi mảnh làm 2. Thịt nạc băm chộn nấm, mộc-nhĩ, hành, lấy bánh đa giấp nước mà gói (cứ mỗi gói một miếng tôm và ít thịt với các gia-vị) bỏ rán vàng chấm với nước mắm giấm, tỏi, ớt.

Cách thứ hai.—Thịt nạc băm, chộn nấm, mộc-nhĩ, hành, muối, hạt-tiêu. Tôm tách đôi nhồi vào dữa 2 mảnh rồi lăn vào bột mỳ. Song nhúng vào lòng trứng. Sau lại lăn qua lượt nữa hãy bỏ rán vàng lại nhúng vào lòng trứng lần nữa, bỏ rán qua lại một tý là được Ăn cũng chấm như trên.

Nướng chả. — *Cách thứ nhất*. — Bóc vỏ, bỏ đầu, tách mỗi con làm đôi ướp nước mắm, hành, hạt-tiêu, tỏi, đường. Xong lạng rõ mỏng từng miếng mỡ con đặt vào giữa 2 mảnh tôm, lại quấn mỡ chài ở ngoài, rồi cập que nướng, khi ăn bỏ mỡ chài đi, chấm nước mắm, giấm, ớt.

Cách thứ hai. — Thịt tôm giã rõ nhỏ chộn với mỡ lợn băm, hạt-tiêu, đường, tỏi, hành, mắm, nặn từng viên, cập que nướng hễ khô phiết qua mỡ nước bên ngoài nướng lại cho vàng, khi vàng lại phiết trứng nướng lại một lát là được.

Phơi khô. — Để nguyên vỏ cả con bỏ tý muối sóc đều cho vào chõ đồ chín, đem ra, siên từng sóc mà phơi rõ khô, để dùng dần.

Lời dặn.— *Khi phơi lỡ ra không có nắng đem sấy bằng hơi nước nóng cách miềng sắt, nghĩa là cách miếng sắt để lấy sức nóng không thôi, chứ không cho tý hơi nước nóng hay lửa nào lùa lên cả, nếu không làm cẩn thận thế thì tôm sẽ bị mốc hay khét.*

Tôm đồng

Tính rất ôn, ăn cũng bổ. Nhưng không nên ăn nhiều, vì nó sinh ngứa ngáy,ghẻ lở. Có mụn,đau mắt phải kiêng. Cách dùng : Rang, sào, rán chả, nấu, phơi khô, làm mắm.

Rang. — Vặt râu, cấu đuôi, rửa sạch, để ráo, cho hành vào mỡ đảo thơm bỏ tôm đảo một lát hãy cho muối mắm, rang một lát, cho tý đường và hạt tiêu, lại rang vừa khô là được.

Sào. — Cũng theo như tôm he mà làm. Nhưng tôm này bé bóc vỏ xong để nguyên con đừng cắt.

Rán chả. — Cũng theo như tôm he mà làm.

Nấu. — Cũng bóc vỏ bỏ đầu giã lọc lấy nước, nạc sào hành mắm. Nhưng chỉ nấu với rau cần, thìa-là, tỏi tươi hay rau cải, chứ nấu với củ thì không ngon, vì nó không có gạch và chất ngọt nhiều bằng tôm he.

Phơi khô. — Cũng theo như tôm he mà làm. Nhưng tôm này bé không phải siên sóc, cứ phơi rời thôi.

Làm mắm. — Cách làm các thứ mắm đã nói ở phần trên.

Tôm ráo

Tính ôn, ăn bổ tỳ vị, thông đại tràng, mạnh tay chân. Sốt ho, hen, có mụn nhọt, lên đậu, sởi, đau mắt đều phải kiêng và con trẻ không nên cho ăn vì nó hay sinh cam sài. Cách dùng : Cũng như tôm đồng. Nhưng tôm này lại còn ăn gỏi cũng ngon lắm.

Ăn gỏi. — Phải thái rõ tươi, đem cấu hết đầu đuôi, thân nó bỏ vào giỏ đặt cả giỏ vào chậu, đun nước sôi cho muối giội vào. Hễ tái, nhấc ra vẩy ráo, đầu vỏ bỏ giã nhỏ cho tý nước lã lọc lấy nước nó để chưng giấm, bã vất đi. Còn cách ăn cũng phải theo như các thứ gỏi nọ.

Tép

Tính ôn, bổ tràng vị. Lở ghẻ, ngứa ngáy, đau mắt phải kiêng. Cách dùng : Rang, chộn nham, làm mắm.

Rang. – Nhặt rửa sạch, để ráo, cho mỡ và hành đảo thơm, đổ tép vào đảo trước một lát cho muội mắm (muối bỏ khế thái hoa hồi hay không tùy ý). Đảo một lát nữa hãy đổ tý nước rồi bớt lửa đi cứ lom-dom rang rõ khô. Lúc được bỏ ít hành hoa thái nhỏ nữa là xong.

Chộn nham.– Chộn nham sẽ nói sau.

Làm mắm.— Đã nói ở phần trên,

Lời dặn.—*Thứ tép này cũng có nhiều người rang rồi bỏ nấu với dưa cải-củ muối chua, và cũng có nhiều nơi phơi khô để dùng dần. Phơi khô cũng theo như tôm rảo, khi khô muốn rang phải rang bằng tương ngọt thì mới ngon. Nếu rang bằng nước mắm phải thêm tý đường.*

Mầy-mậy

Tính ôn, giải thấp nhiệt. Cách dùng : Chỉ rang là hơn cả.

Rang.—Cấu chân rửa sạch cho mỡ, hành đảo thơm, đổ mầy-mậy vào đảo qua trước một lát cho tí muối và nước tương rang khô cho tý lá chanh thái nhỏ biến là được.

Long-tu

Ăn lành và ngon. Cách dùng: Nấu cỗ bát.

Nấu cỗ bát.--Long-tu mua về bỏ ngâm nước lã hết một đêm. Nếu cái nào chưa tách đôi thì phải tách đôi nó ra, rồi hãy cắt từng khúc bằng hơn đốt ngón tay. Xong lại tỉa 2 đầu mỗi khúc ra, (như tỉa hoa muống vậy) bỏ vào nước lã sạch luộc độ một lát thấy nó trong là được, đổ ra hễ nguội lấy giò sống đắp quanh vào giữa khúc (để thò 2 đầu hoa ra đặt vào đĩa hấp cách thủy chín giò là được. Còn đồ nấu tùy

măng tươi, xu-hào, súp-lơ muốn dùng thứ nào thí dùng. Rồi lấy thịt lợn nạc, thịt gà nạc (cũng thái theo khổ của long-tu) bỏ sào qua hành, mắm một lát đổ sâm-sấp nước dùng (nước dùng phải có lẫn nước tôm) vào cho đồ độn bỏ muối, đun sôi kỹ thêm ít nấm, chín bắc ra rắc ít hành hoa, múc vào các bát. đặt long-tu đã hấp lên trên cho kín hết. Sau lại lấy giò lụa, trứng cháng mỏng, cùi-mướp tàu (chần tái), thái múi chám, bày mỗi thứ 4 miếng lên mặt.

Lời dặn. — *Thứ này cũng có nhiều người nấu không đắp giò, lại cũng có người chỉ nấu nó với thịt và giò nạc thôi.*

Hoàng-ngư-đầu

Ăn lành và ròn. Cách dùng : Nấu cỗ bát.

Nấu cỗ bát. — Hoàng-ngư-đầu bỏ ngâm nước lã hết chừng 12 giờ, cho nở hết sức, rồi rửa sạch, thái hạt lựu. Đồ nấu nó tùy xu-hào, măng tươi, cuống hay sống lá bắp cải, muốn dùng thứ nào thì dùng : cũng thái hạt lựu cả. Mề gà, thịt sụn lợn, giò lụa (cũng thái như thế), bỏ sào qua hành, mắm, muối, rồi bỏ cả các thứ vào đun sôi, thêm ít cà-rốt, nấm, lại đun chín đều bắc ra đánh ít trứng, cho ít hành hoa múc ra bát đem đặt. Món này và long-tu cũng kể là *(Thủy)*.

Ốc-bươu

Tính đại hàn, ăn lợi đại tiểu tiện, tan tích chướng, giải tửu độc. Cách dùng : Luộc, hấp, sào, nướng chả, nấu.

Luộc. — Luộc hay làm món gì cũng vậy, khi mua về cũng phải bỏ ngâm nước gạo ít ra là một ngày một đêm cho rõ hết bẩn rồi hãy làm. Luộc thì phải đập đít nó ra, rửa sạch; đổ vào nồi cho dúm muối, vài cái lá chanh và độ bát nước, rồi đậy vung đun sôi đảo nó lên một lần. Hễ ốc

hả cả mồm mà lưỡi ốc không đục nữa là chín. Ăn chấm với nước mắm, gừng, ớt, và giấm, bành đánh giấm riêng mà ăn.

Cách đánh giấm ăn ốc. — Hành, mỡ chưng thơm rồi lọc cái nước luộc ốc vào, cho mắm, muối, lọc ít mẻ, bỏ khế, cà-chua, tỷ giềng, tỷ nghệ, ít ớt, đun sôi kỹ, giầm nát khế và cà. Bắc ra lọc bỏ bã đi, nước nó hễ nguội-nguội lại cho thêm cà-ruốn vào cho ngon.

Hấp. — Đánh nước vôi để lắng, lọc lấy phần trong, đập đít ốc bỏ vào đấy ngâm độ 30 phút, rồi thò tay ấn vào lưỡi nó mà lắc ruột nó ra. Lắc xong lại cấu hết bẩn từng con, rửa lại một lượt bằng nước vôi trong và vài bốn lượt bằng nước lã hơi nong-nong, cho sạch hơi vôi. Lúc sạch sẽ rồi lấy toàn lưỡi nó thái mỏng chộn với mấy thứ này: thịt nạc băm, nấm-hương mộc-nhĩ, hành, đường, tỏi, bột-mỳ, trứng, lá gừng. Các thứ chộn rõ đều, lấy lá gừng đặt chéo (chữ thập) ở miệng các cái vỏ ốc (đã rửa sạch và để ráo) rồi bốc mà nhồi vào cho đầy, để vào bát đem hấp: hễ chín đem ra, cầm bốn cái đầu lá gừng kéo lên mà ăn.

Sào. — Cũng phải ngâm vào nước vôi trong và lấy ruột, rửa sạch sẽ như thế, xong bỏ ướp với gừng non thái mỏng, ớt băm, muối, còn đồ sào nó thì dùng các thứ này: kiệu muối, măng tươi hay măng muối, cà chua nước, cuộng cần tây, tỏi tươi, hành tây tỏi khô bóc nõn giã nhỏ, các thứ đủ cả cho hành tây, tỏi khô vào mỡ đảo rõ thơm cho ốc vào đảo một lát cho tỷ nước mắm. Sào chín tới súc ra, đổ măng vào sào cho kiệu muối, (thái mỏng) ốc đã sào, đánh ít bột vào giấm, cho cuộng cần tây, tỏi tươi. Chín đều bắc ra, chế dầu vừng, hạt-tiêu.

Nướng chả. — Ốc cũng làm sống như đã nói, xong băm rõ nhỏ lẫn với thịt lợn, nấm, mộc-nhĩ, hành, ớt, đường, tỏi, lá gừng. Đoạn lấy lá chanh cuộn mà nướng,

chin đem ăn phải bỏ lá chanh đi, chấm với nước mắm giấm, ớt.

Nấu giả ba-ba. — cũng phải làm sống như thế, rồi ướp mắm, muối, ớt một lát, bỏ tỏi vào mỡ đảo rõ thơm, đổ ốc ướp sào qua, súc ra cho nước sôi lọc mẻ, nghệ, bỏ chuối xanh, khế (thái hoa hồi), đun sôi kỹ cho đậu phụ rán, gần chín chuối đổ ốc sào, chín tới bắc ra thái nhỏ hành, tử-tô cho vào.

Lời dặn. — *Ốc nấu giả ba-ba cũng có người cho thêm thịt dọi hay bì lợn, giá có sẵn hạt mít cho vào mà nấu thì ngon hơn chuối xanh.*

Nấu giấm. — Ốc cũng làm sống ướp muối mắm, ớt, một lát cho tỏi mỡ đảo thơm đổ vào sào qua, súc ra, cho ít cua đồng đã sé rửa sạch rồi ninh kỹ, lọc vất xác đi, rồi lọc mẻ, cho cà chua, khế, đun sôi kỹ đổ ốc đã sào vào, đun sôi một chập nữa bắc ra, chưng gạch cua cho vào thêm ít hành hoa nữa, ăn với bún, ngon lắm.

Nấu lối tây. — *Món thứ nhất.* — Ốc đổ vào chậu, đun nước sôi đổ vào ngâm lẫn với ít tro và dúm muối, độ 15 phút ăn miệng nó xuống rồi kéo ruột lên, cấu hết các cái bẩn bỏ đi, đánh nước vôi để lắng chắt lấy phần trong mà rửa. Rồi rửa lại vài lần bằng nước lã nong-nóng cho thật sạch, rồi bỏ beurre vào chảo đun chảy cho tỏi, hành, đảo thơm, cho tý thym (tim) lá lô-ri-ê (laurier), tý đinh-hương, lại đảo một lát hãy đổ ốc vào sào cho tý muối. Gần chín đánh ít giấm và lòng đỏ trứng gà, là được. Món này gọi là : Et-ca-gô a la pu-lét (Escargots à la poulette).

Món thứ hai. — Ốc cũng làm sạch sẽ như đã nói, rồi cấu hết ruột bỏ đi, (lấy toàn lưỡi) bôi bơ vào cái vỏ nhét lưỡi nó vào (mỗi cái vỏ là một cái lưỡi). lại phiết vào mỗi miệng ốc là một sêu bơ nữa, miết cho kín. Xong tất cả, xếp vào soong đậy nắp lại bỏ vào gầm lò hay làm cách than

trên than dưới.Chin đem ăn chấm với nước mắm, hạt-tiêu. Món này gọi là : Et-ca-gô a la buốc-ky-nhon(Escargots à la bourquignonne)

Sứa

Tính lành, đàn ông ăn bổ khí, tiêu độc, đàn bà ăn bổ huyết, tiêu trệ ; con trẻ ăn trừ được cam, sài, sang độc. Ai đầy bụng không nên ăn. Cách dùng : thứ tươi ăn sống, thứ khô như thứ của Khách thì sào, làm nộm.

Sào. — Bỏ sứa ngâm nước, rồi vò cạo hết các cái đen đi, rửa rõ sạch sạn. Xong thái mỗi miếng vuông chữ nhật (bằng nửa quân bài một). Lại giạch giữa mỗi miếng ra một tý mà lộn để về sau nó khỏi quắt. Thái xong lấy thịt sụn chặt ra từng miếng vừa ăn, cho tỏi, hành tây vào mỡ đảo thơm, đổ sụn vào đảo qua, cho mắm muối, sào chín đánh tý đường, giấm, cho sứa, cho cuộng cần-tây: đánh thêm tý bột, sào vừa ròn sứa, bắc ra chế dầu vừng, hạt-tiêu.

Nộm. — Thịt nạc lợn luộc chín thái nhỏ chỉ, thịt gà luộc sé nhỏ, đu-đủ, cà rốt thái nhỏ chỉ đánh nước phèn chua ngâm một chốc rồi chần bằng nước sôi. Sứa ngâm cọ rửa sạch cũng thái chỉ và chần như thế, muối rang đường, chanh mắm-tôm ớt. Xong chộn lộn cả với cà cuống, vừng rang thơm(không giã), lạc rang giã giập, trên mặt rắc tôm bông, giò lụa, trứng cháng thái chỉ.

Rau-câu

Tính hàn, bổ dương, tiêu thấp ; đàn ông giang-mai, lậu huyết, đàn-bà bạch đới, ám-hư đều phải kiêng ; trẻ con vô bệnh cho ăn tốt lắm, Cách dùng : làm nộm.

Nộm. — Bỏ rau-câu vào nước tro ngâm độ vài giờ vớt ra giá, thò tay sát rõ kỹ,rửa rõ sạch, vầy rõ ráo,lấy dầu-vừng

tưới vào bóp thấu rõ đều. Lại đun nước nóng già rửa lại lần nữa rồi vẩy thật ráo chộn với mấy thứ này: thịt gà sé, tôm bông, thịt nạc lợn thái chỉ, cà-cuống, chanh mắm-tôm, ớt đường, lá chanh thái chỉ, trên mặt rắc trứng cháng, giò lụa thái chỉ.

Nộm rau-câu muốn cho vừng trắng rang vào cũng được, nhưng để nguyên hạt đừng giã.

ĐOẠN THỨ IV

Nấm, trứng, các thứ rạu và các loài cây quả

Nấm

Tinh bình, ăn bổ khí huyết, minh mục, trị được chứng phá huyết. Cách dùng : Sào, nấu với các thịt cá, nấu cỗ bát.

Nấu cỗ bát.—Nấm rửa sạch, cấu cẳng bỏ ninh lẫn với đầu và vỏ tôm khô, để chế vào nước dùng. Xong lấy giò sống đắp vào lòng nấm (đừng dầy quá), đem hấp hay luộc qua bằng nước dùng cũng được. Nhưng muốn luộc phải đun nước dùng cho sôi rồi gạt từng cái một vào, đợi độ dăm phút chín giò là vớt ra ngay, đừng để quá mà long giò. Còn đồ nấu thì dùng mấy thứ này : gan, mề gà, bầu dục lợn (2 thứ phải thái tỉa hoa), thịt lợn nạc luộc qua thái vuông bằng khổ nấm. Đồ độn thì củ-đậu, măng tươi, xu-hào, mã-thầy, bắp cải; các thứ đó tùy mùa có mà dùng. thái từng miếng vuông mỗi góc độ 2 phần đốt. hớt qua 4 góc đi. Bỏ các thứ thịt, mề, gan, bầu dục, vào ướp mắm muối một lát, đổ nước dùng (2 phần nước gà 1 phần nước tôm) đun sôi, cho đồ độn và ít phù-chúc. Đun chín độn gia thêm đậu hòa-lan (mỗi quả cắt đôi), đảo đều bắc ra múc bát, nấm đắp giò đó bày lên mặt (bày úp mặt giò xuống).

Sau lại lấy giò lụa trứng tráng thái theo khổ đồ độn, bày mỗi thứ 4 miếng lên trên nấm, rồi rắc ít lá mùi, đem đặt. Món này kể là (*Sơn*).

Nấm cỏ-dầy sào ăn cũng tốt, tính nó hàn, ăn minh mục, ích khí huyết, nhưng sau khi mưa xuân rồi mới dùng thì tốt hơn.

Lời dặn.— *Phàm các món ăn nào mà muốn cho nấm thì bỏ ít hành thôi; nhiều quá mất mùi nấm.*

Trứng gà

Tính ôn, bổ chung, ích khí, không nên ăn nhiều quá. Cách dùng : Luộc, hấp với thịt, rán chả, chưng và cho vào các món ăn khác.

Luộc. – Muốn ăn bổ mà chóng tiêu thì không nên luộc chín hẳn, phải luộc nửa sống nửa chín, nghĩa là phải liệu cho cái lòng trắng và lòng đỏ nó đặc lại là được. Ăn chấm với muối, hạt-tiêu.

Hấp.— Thịt nạc băm nhỏ, hành (tý thôi), các thứ đánh lẫn với trứng và ít nước mắm đem hấp cơm hay hấp thủy.

Rán.— Cũng băm nhỏ thịt nạc và hành rồi đánh vào trứng với ít nước mắm. Xong cho mỡ vào chảo đun rõ nóng già đổ trứng vào rán vàng đều và chín là được.

Chưng. — Trứng đánh tan với nước mắm, rồi đem chưng, phải chưng còn sền-sệt mới ngon.

Nấu lối tây.—*Món thứ nhất.*—Trứng gà phải chọn thứ tươi, đun sôi nước hãy cho vào luộc độ 3 phút bắc ra để độ 1 phút nữa, vớt cho vào nước lạnh bóc vỏ ăn ngay chấm với muối bột chộn hạt tiêu. Món này gọi là : Ớp a la côốc (Œuf à la coque).

Món thứ hai.— Lấy bơ quét vào lòng soong đặt lên lò than (đừng cho nóng quá), đập trứng gà vào (đập cái một

được lấy ra rồi hãy đập cái khá :) thò cùi dìa di lòng đỏ cho khắp mặt lòng trắng. rắc hạt-tiêu, muối bột vào. Sau lại phủ lên mặt lòng đỏ một cùi-dìa con sữa đặc nữa, đậy vung để một lát là được. Đem ăn ngay cho nóng. Món này gọi là : Ớp a la pay-dan (Œuf à la paysanne).

Món thứ ba.—Trứng đánh lẫn với phô ma guy-de (fromage gruyère) và muối, hạt-tiêu, sữa đặc, rồi rán vàng. Món này gọi là : Ô-mơ-lét ô phô-ma (Omelette au fromage).

Món thứ tư.— Lấy 6 cái lòng đỏ trứng gà đánh riêng với ít đường tây bột và vỏ chanh khô tán nhỏ, rồi lại đánh kỹ 6 cái lòng trắng nó cho thật kỹ cũng đổ lộn làm một, thêm ít sữa đặc đánh đều lúc nữa, bỏ rán. Lúc gần chín, rắc thêm ít đường tây bột lên mặt, đợi một lát chín hẳn trứng thì cho ra đĩa đem ăn. Món này gọi là : Ô-mơ-lét ô suych (Omelette au sucre).

Trứng vịt

Tính mát, ăn trị được chứng tâm nhiệt. Trứng vịt không mấy người ăn luộc nửa sống nửa chín. Cách dùng: Cũng có thể theo như trứng gà. Trứng vịt lại còn dùng để muối nữa, (muối đã nói ở phần trên).

Mộc-nhĩ

Tính bình, lợi ngũ tạng, trị được chứng tiêu huyết. Nhưng chỉ có mộc-nhĩ ở gỗ cây hòe thì lành hơn cả các thứ mộc-nhĩ ở gỗ khác. Cách dùng : Điểm vào các món ăn.

Rau cải-bắp

Tính ôn, ăn lành, thông phế, khai-vị, lợi tiểu-tiện. Ăn nhiều trợ-hỏa. sinh đờm, yếu gân cốt. Cách dùng: Làm dưa, ăn sống, luộc, sào, nấu.

Làm dưa.— Đã nói ở phần trên.

Ăn sống. — Ăn kèm với rươi muối, hay thái nhỏ chộn giấm, tỏi, muối, ớt mà ăn như dưa sổi vậy.

Luộc. — Cắt từng khúc to rửa sạch, đổ nước đun sôi, cho tý muối, bỏ rau vào luộc vừa nhừ tới. Vớt để ráo nước ăn chấm với nước mắm giầm trứng luộc và cà-cuống. Còn nước luộc rau thì đập tý gừng cho vào mà ăn.

Sào— Bắp cải phải gióc riêng sống lá ra 2 nơi. lá cuộn lại thái nhỏ chỉ, sống lạng ra rồi cũng thái thế. Xong rửa sạch để ráo bỏ mỡ hành vào đảo thơm, cho rau vào đảo một lát, bỏ muối nước mắm, đảo lát nữa, chế tý nước lã, sào chin bắc ra đập trứng và cho ít lá tỏi tươi thái nhỏ, chộn đều súc vào đĩa rắc ít lá mùi.

Sào cải bắp cũng có người cho thịt ba-dọi thái chỉ, hay bì lợn thái chỉ.

Nấu.— Nấu thì tùy nấu với gì cũng được và tùy thứ nấu mà cắt.

Cải-củ

Tính mát, giải nhiệt, tan tích-chướng, trừ thấp. Cách dùng : Luộc, sào, kho với cá, phơi tái giầm tương, phơi khô để dành dùng dần, nấu hay sào với các thứ thịt cá.

Luộc.— Luộc phải để cả lá mà luộc, lá cắt bằng đốt ngón tay một, củ sắt khúc, đun sôi nước, bỏ tý muối, cho rau vào luộc nhừ củ nhừ lá là được. Ăn chấm với tương hay nước mắm giầm trứng, cà-cuống cũng như bắp cải.

Sào.— Lạng mỏng, thái chỉ, mơn muối để một lát cho mềm, rửa sạch, rồi cũng theo như bắp cải mà làm.

Kho với cá.— Phải sắt khẩu mía rồi rửa sạch, đun sôi nước bỏ muối mắm, cho cá vào đun sôi một chập rõ lâu. Xong chế ít hắc-sỳ-dầu hay kẹo đắng rồi hãy bỏ củ, lại đun nho-nhỏ lửa tới khi nhừ kỹ là được.

Phơi tái.— Củ nhỏ để nguyên, củ to cắt đôi rồi bổ pha theo chiều giọc ra từng miếng vừa, soa qua tý muối, đồ ra sàng phơi tái, cho vào vại, đồ tương nén như nén cà vậy.

Phơi khô. — Cũng cắt như thế, nhưng không phải soa muối, chỉ việc phơi cho rỗ khô, bỏ lọ nút kỹ để dành dùng dần. Khi muốn giầm ăn thi bỏ ngâm nước lã một lát lâu vớt ra, vầy ráo, lại đổ nước sôi vào ngâm tới khi nguội nước, và rỗ kỹ, vắt ráo cho vào bát đổ nước mắm ngon, cho tý đường, tý gừng giã nhỏ, đảo đều để độ 2 giờ là ăn được. Trong khi ngâm đó thỉnh-thoảng phải đảo luôn cho ngấm.

Nấu hay sào với các thứ thịt cá tùy theo từng món mà cắt thái.

Rau cải

Tính ôn, tiêu tích-chướng. không nên ăn nhiều quá. Cách dùng : Luộc, sào, nấu, ăn sống.

Luộc.— Cũng cắt dài bằng đốt một, luộc cũng cho tý muối vào cho nó sanh. Ăn cũng chấm tương hay nước mắm giầm trứng luộc, cà-cuống.

Sào.— Tuốt lá sống để riêng, lá bất nho-nhỏ, sống cắt hớt thiêu đi, để riêng, rửa sạch để ráo, cho tỏi vào mỡ đảo thơm, đổ thịt dọi vào lăn qua, cho sống cải vào lăn một tý rồi đổ lá đảo đều bỏ tý muối, lọc tý mắm tôm, lúc gần chín cho nước mắm, hễ chín đều là được.

Sào rau cải cũng có nhiều người bỏ lẫn cả cần, cải-cúc, thìa-là, tỏi tươi.

Nấu.— Tùy muốn nấu với vật gì cũng được, cũng có người nấu với lạc sống giã nhỏ, hay nấu suông cho tý gừng giã.

Ăn sống.— Thứ cải con ăn thì dùng ăn ghém với cá kho hay chộn lẫn rau riếp ăn với cá nấu dưa thì ngon, Còn

thứ cải lớn muốn ăn thì ăn với rươi muối để cho nó mất mùi tanh.

Lời dặn. – *Rau cải kỵ ba-ba, cá chôi, cá diếc.*

Rau rền

Tính hàn, bổ chung, giải nhiệt và trừ hàn chướng. Đang đầy bụng, đau bụng, đi ngoài không nên ăn. Cách dùng : Luộc, sào, om, nấu.

Luộc. – Cũng luộc như các rau nọ, nhưng đừng cho nhừ quá, chấm cũng tùy ý.

Sào. — Cấu rễ, lá sâu, lá úa bỏ, rửa sạch, đảo tỏi mỡ hễ thơm cho rau vào đảo một lát cắt vài quả cà-chua vào và lọc tý mắm tôm, bỏ muối, cho tý nước, đun vừa chín là được

Om. — Cũng đảo tỏi mỡ trước rồi cho rau sào tái.Xong lọc mẻ, mắm tôm, bỏ cà-chua, muối, ớt, đun chín rau là được.

Nấu.— Nấu chỉ nên nấu với cua hay trứng-cua thì ngon.

Lời dặn.— *Rau rền kỵ thịt ba-ba, rau này nấu suông cũng được.*

Rau tập-tàng

Tính hàn, đang đầy bụng, sôi bụng, đau bụng không nên ăn. Cách dùng : Nấu với trứng cua hay cua cũng như rau rền. Muốn nấu suông cũng được.

Rau đay

Tính ôn, bổ phế, nhuận tràng, thông tiện. Cách dùng : Nấu với trứng cua, hay cua, trứng cáy, cho lẫn mướp ăn ngon.

Rau mồng-tơi

Tính hơi hàn, lợi đại tiểu tiện. Cách dùng : Cũng như rau đay.

Rau rệu

Tính hơi hàn, giải nhiệt. Cách dùng : Luộc hãy nấu với gì tùy ý.

Rau sam

Tính hơi hàn, giải nhiệt, giải khát, tiêu tích-chướng, Cách dùng : chộn giấm, luộc, nấu.

Chộn giấm.— Nhặt sạch rửa kỹ vẩy rõ ráo, chộn giấm, dầu, đường, muối, hạt-tiêu.

Luộc. — Cũng luộc vừa chín tới, ăn chấm với tương.

Nấu. — Nấu với cua hay trứng cua.

Rau mơ

Tính ôn, sát trùng, trừ được các chất độc trong thịt cá. Cách dùng: Ăn gỏi, thái nhỏ chộn với trứng gà rồi hấp hay rán ăn thì trị được bệnh nhiệt-lỵ và huyết xấu.

Rau rút

Tính hàn, trừ khát, giải nhiệt. Ăn nhiều sinh nặng mình. Cách dùng : Nấu cua với khoai sọ và rau muống, điểm thêm nó vào hay nấu cua với bún giá-đỗ, điểm thêm nó vào thì ngon và có mùi thơm-thơm, hay luộc lẫn với rau muống để chộn nộm cũng được.

Rau muống

Tính hơi hàn, ăn chín sinh cơ nhục, ích khí huyết, thông tràng vị. Ăn sống giã được nước độc hay thuốc độc. Cách dùng: Luộc, sào, ăn ghém, chộn nộm, nấu.

Luộc.—Rau muống đem luộc không nên cấu ngắn, chỉ cấu bớt đoạn già và lá sâu, lá úa đi rồi để nguyên rửa sạch đồ nước đun sôi cho tý muối bỏ rau vào luộc thì xanh lắm mà lúc ăn có đều cả chỗ búp nhũn và chỗ thân vừa nhừ tới. Nước chấm nó, không muốn dùng tương thì bỏ cà-chua vào mỡ và muối, mắm tôm, hấp cơm, xong đem giầm nát pha thêm nước mắm và ớt mà dùng. Nước luộc rau đánh giấm cà-chua hay lá chua-me hay thanh-trà, hay để vừa nguội vắt chanh vào mà dùng.

Sào.— Bỏ bớt già và lá sâu lá úa cấu ngắn (đừng đập) rửa sạch cho tỏi khô vào mỡ đảo rõ thơm, bỏ rau vào cho tý muối, sào hễ tái vầy vài giọt rượu (như thế thì xanh rau lắm). Đảo một lát nữa cho tý nước mắm, vừa chín tới bắc ra cho thêm ít tương thập-cẩm (tức là tương ăn thịt vịt) chộn đều đem ăn ngon lắm. Sào cách này cũng có người sào lẫn cả với thịt sụn lợn rồi chế giấm, ớt, dầu-vừng, ăn thế ngon hơn cả. Lại cũng có người sào với thịt bò, tỏi, ớt, giấm, thì không cho tương thập-cẩm.

Ăn ghém.— Đánh tý phèn chua vào nước lã, rau nhặt bỏ hết lá úa và già. Xong lấy dao chẻ bỏ vào đấy ngâm một lát, vớt rửa sạch chộn lẫn kinh-giới, tử-tô. Nếu ăn với chả rán (chả sà-goòng) thì thêm cả sương-sông nữa.

Chộn nộm.— Rau luộc chín vớt ra nước đó cho rau rút vào để độ 2 phút, cho giá-đỗ vào đảo đều đợi độ 1 phút đồ ra để ráo nước, thái rau muống luộc ra từng đốt, khế đập giập thái mỏng (thái lối hoa hồi) vắt ráo nước. Thịt dọi hay bì lợn luộc, thái chỉ, ớt băm, vừng rang giã nhỏ, nước trong quả chanh, tương, mắm tôm (phải lọc), các thứ chộn rõ đều ăn kèm với rau kinh-giới.

Nếu không cho thịt dọi hay bì lợn thì bỏ mỡ vào chưng với tương mà chộn cho béo.

Nấu.— Trừ các thứ cá đừng nấu với nó mà không ngon và không hải lối, còn thì thịt bò, lợn, cua v.v. tùy-ý

Lời dặn — *Rau muống đem nấu hay sào, nhiều người cứ đập giập và vặn nó ra đem rửa rồi dùng. Làm thế cho là mềm và khỏi chát. Nhưng nào có phải, nguyên rau muống mùi nó vẫn hơi chát-chát, thứ non mình nấu vừa mắm muối khéo thì mất chát, thứ già và cằn dù làm thế nào cũng chát, còn mềm là non thì mềm, vặn và đập, khi sào hay nấu nó lên, nước nó trông cứ vân-vẩn và đục. Rau muống luộc bằng nước mưa thể nào cũng đỏ bẻm ; luộc bằng nước giếng hay sông thì xanh, luộc bằng nước máy xanh hơn cả. nhưng nước máy có hơi của loài kim, nước luộc nó nếu không cho thứ gì vào đánh giấm, hay vắt chanh chỉ để độ dăm tiếng đồng-hồ là cứ xanh như phẩm lục rồi dần dần đen sám lại. Khi nó đã hóa ra như thế là đã thành có tý độc, đừng dùng nữa. Rau muống nếu nấu chưa được chín hẳn là hãy còn tính giã được nước hay thuốc độc. Ăn nó tốt, mùa nóng hay lạnh dùng được cả. Nếu muốn biết rõ nó sinh cơ nhục, như thế này thì hiểu ngay : khi có cái nhọt đã nặn mủ và nhút ngòi ra rồi, cứ ăn rau muống là sẽ dần-dần đầy thịt lấp cái lỗ nhọt chóng lắm.*

Rau cần

Tính bình, giải khát, nhuận tràng, trị được chứng đàn bà lậu huyết, con trẻ lậu nhiệt, đàn ông say rượu nhức đầu, ngạt mũi. Cách dùng : Làm dưa, luộc, sào, nấu.

Làm dưa. – Làm dưa phải cho thêm tý răm cho thơm, cũng có nhiều người bỏ lẫn cả rau cải bắp và tỏi, muối nó chỉ cho tý nước thôi.

Luộc. — Luộc tái lẫn với hành, ăn chấm với mắm tôm pha chanh, ớt, cà-cuống.

Sào. — Sào nó chỉ sào tái kỹ thôi, đừng chín quá mất ngon, mà sào nó không hay sào với thịt cá cũng được.

Nấu. — Tùy ý muốn nấu với tôm, cua, cá, thịt lợn, thịt bò trâu được cả, nhưng cũng nấu tái kỹ thôi.

Lời dặn. — *Rau này thứ trắng ăn lành hơn thứ tía, thứ tía đừng dùng rễ, mà rau cần thường hay có trùng cóc, phải nhặt rửa sạch, nếu không ăn phải thì độc lắm. Nhất là về giạo cuối xuân sang hè thường có luôn.*

Đông-trùng-thảo

Tính bình, bổ tinh, ích khí, chỉ huyết, hóa đàm, trị lao suyễn. Cách dùng : Thứ tươi sào hay tẩm bột trứng bỏ rán; thứ khô nấu canh.

Thứ này nguyên tên nó là (*Đông-trùng-hạ-thảo*) mùa đông là sâu, mùa hạ lại là cỏ.

Rau riếp

Tính hơi hàn, không độc, ăn bổ tràng vị. Cách dùng : Ăn ghém hay thái nhỏ chộn răm hành thuôn với thịt chim (đã nói rồi); hay là chộn dầu, giấm, muối, hạt-tiêu.

Rau mùi

Tính ôn, hơi độc, thông tỳ vị, an ngũ tạng, giải các chất độc. Trong thịt cá, ăn nhiều sinh động-phong và hay ngủ. Người đang lở ghẻ hay uống thuốc, không nên ăn. Cách dùng : Rắc lên các món sào, các thứ cháo thịt cá, các món cỗ bát, chộn vào rau riếp ăn ghém.

Rau răm

Tính ôn, trừ các mùi tanh hôi trong cá thịt, ăn nhiều phát nóng. Cách dùng : Thái nhỏ ăn với các thứ thang, hay thái nhỏ lẫn với hành cho vào các thứ thịt thuôn, hay các thứ cháo cá thịt, hay bỏ vào dưa cần, hay chộn vào rau riếp ăn ghém.

Húng quế

Tính lành, thông tràng, tiêu nhiệt, ăn nhiều phát nóng.

Húng láng

Tính ôn, giã rượu, tiêu đàm, giải nhiệt, nhuận tràng. Cách dùng : Ăn ghém với rau riếp hay ăn kèm với tiết-canh. Còn húng-quế chỉ ăn kèm với tiết-canh chó hay thịt chó là hơn.

Rau ngổ

Tính lành, giã rượu, hòa ngũ-tạng, lợi tràng. Cách dùng : Ăn với thịt chó, rắc vào thịt giả-cầy, chộn rau chuối ăn ghém v.v.

Kinh-giới

Ăn giải được các khí độc và sang độc, và trừ được các mùi hôi tanh. Cách dùng: Chộn vào rau chuối, rau muống chẻ sống để ăn ghém (kinh-giới kỵ thịt gà).

Tử-tố

Ăn giải được thấp nhiệt, trừ các mùi tanh hôi ở thịt cá. Cách dùng : Chộn vào rau chuối hay rau muống chẻ sống để ăn ghém, thái nhỏ cho vào món nấu giả ba-ba, vào ốc nấu, vào thịt ba-ba.

Lá sắn, lá đơn, lá sim, lá cúc-tần

Tính lành, sát trùng. Cách dùng: để ăn gỏi.

Lá ổi, lá sung

Tính cũng lành và cũng có tính sát trùng. Cách dùng : Gói vào nem để ăn và ăn gỏi.

Khế

Tính bình, trừ phong nhiệt, chỉ khái, giải thuốc độc. Cách dùng : Để nấu riêu, kho cá, rang tép, chộn nộm hay sóc muối phơi khô ngâm đường.

Chanh

Tính hàn, chỉ khát, sinh tân dịch, tỉnh rươu, sát trùng. Ăn nhiều đau gan.

Tỏi

Tính ôn tiêu độc, sát trùng, trừ tà. Ai đầy bụng trướng khi dùng nó cũng khỏi ngay. Ăn nhiều nó sẽ bốc hỏa thành mờ mắt. (Tỏi kỵ thịt chó).

Hành

Tính nó: lá thì ôn, rễ thì bình, trừ phong, lợi đại tiểu-tiện giải các chất độc trong các thịt cá và các thứ thuốc.

Hẹ

Tính ôn giải độc. Cách dùng : Nấu riêu cua, hay nấu canh cua với bún và giá-đỗ cho nó vào thì ngon. (Người bị chó dại cắn đem giã sống với muối đồ nước lã vào lọc lấy độ bát đặc hòa thêm tý đường cho uống cũng khỏi).

Thìa-là

Tính ôn, bổ chung, an tạng, khỏi được chứng ợ.

Ớt

Tính đại ôn, tản huyết, giã rượu, lợi ngũ tạng, tiêu đàm, giải các mùi tanh ở các thứ cá. Không nên ăn nhiều, vì nó sinh động-phong và kém sức sáng của mắt. (Ớt kỵ thịt chó).

Giềng

Tính hơi nhiệt, trừ các chất độc trong thịt cá, ăn tiêu chướng, giải thấp.

Nghệ

Tính hơi nhiệt, tiêu tích chướng, phá huyết hư, (nghệ thổi cơm nếp cho người đẻ ăn tốt lắm).

Gừng

Tính ôn, trừ uế, giải độc, tiêu đàm, thông thận. Ăn nhiều động-phong.

Măng vầu, măng nứa, măng tre

Tính hàn, chỉ khát, khai vị, lợi tiểu-tiện; không nên ăn nhiều vì nó phạt tỳ ; măng tre ăn lành hơn. Nếu phơi khô lại tốt hơn nữa. Cách dùng: thứ tươi thì sào, sáo với thịt vịt, gà, chim, lợn, bò v.v. Thứ khô ninh với thịt gà, vịt, lợn, chim.

Lời dặn. —*Khi dùng măng tre tươi để sào hay nấu, nên gọt vỏ pha từng khổ bỏ luộc lên rồi hãy thái mà dùng. Làm như thế lỡ có phải thứ đắng thì dễ chữa : chỉ bỏ ít cơm nguội vào luộc lại một lúc nữa là mất. Chứ thái nhỏ rồi mới luộc, lỡ phải thứ đắng cho cơm nguội vào luộc lại, lúc xong khó nhặt cơm ra. Lại có một cách khác : Thái nhỏ bỏ luộc rồi lỡ phải thứ đắng, cứ vớt giải ngay ra mặt đất (lúc đang còn nóng) rồi úp cái nồi hay chậu thau lên cho kín hơi, một lúc lâu mở ra là mất đắng ngay.*

Rau chuối

Tính hơi hàn, tiêu nhiệt, giải khát. Khi dùng: Lấy chuối về bóc bớt bề ngoài thái vào chậu nước đánh phèn chua, ngâm một lát cho ròn và trắng rồi rửa sạch chộn rau-ngổ, kinh-giới, húng-láng. Nếu có hoa mẫu-đơn (hoa mẫu-đơn kỵ rau mu ống) chộn thêm vào một ít cũng được.

Hoa chuối

Tính mát, bổ tỳ vị. Đàn bà ăn lắm sữa. Cách dùng: Thái nhỏ ăn ghém (cũng như rau chuối) chộn nộm.

Nộm.— Hoa chuối thái nhỏ ngâm vào nước phèn chua độ một lúc vớt ra rửa bằng nước lã nóng cho sạch, vắt ráo. Xong bì lợn luộc chín tới, thái rõ mỏng ; giá-đỗ chần qua, khế đập giập thái hoa hồi, vắt ráo, vừng trắng rang thơm giã nhỏ, tôm luộc bóc vỏ bỏ đi, đường, mắm tôm chanh, ớt các thứ chộn rõ đều, rắc kinh-giới lên trên để ăn kèm.

Đường chỉ cho một tý thôi. Nếu không muốn cho cũng được. Nếu lỡ không có tôm thời làm bằng tép rang. Nộm phải cho rơn-rớt chua và hơi cay-cay mới ngon. Hoa chuối hột ăn lành hơn cả.

Mướp hương

Tính hơi hàn, đàn ông ăn giải nhiệt, đàn bà ăn thông kinh. Cách dùng: Sào, nấu, hấp.

Sào. — Thịt gà, lòng gà, thịt chim thịt ếch, thịt lợn, lòng lợn, thịt bò, lòng bò các thứ đó sào độn thêm nó vào cũng được.

Nấu.—Trong các thứ thịt đã kể trên, trừ thịt ếch ra, còn thịt gì nấu với nó cũng được. Nhưng nấu với mướp khi chín bắc ra phải bỏ răm, hành mới ngon.

Hấp. — Thịt nạc lợn băm nhỏ, nấm-hương, chanh-sôi, quảng-bì, hành. Các thứ thái nhỏ chộn với thịt, thêm tý bột mỳ, nước mắm, bóp rõ đều, mướp bổ gioc đôi, khoét bớt ruột bỏ, rồi đắp vào 2 mảnh mướp cho vừa đầy. Xong ấp 2 mảnh làm một lấy dây quấn qua lại đem hấp chín là được (muốn nấu suông ăn cũng được).

Mướp đắng

Tính hàn, chỉ khát, lợi đại tiểu tràng, đàn ông vị hàn, đàn bà có mang không nên ăn, những người nuôi con mọn nếu ăn nó lại được thông tia sữa. Cách dùng : Hấp, ăn sống.

Hấp.— Hấp cũng theo như mướp hương mà làm. Nhưng

mướp này phải khoét hết ruột bỏ đi.

Ăn sống. — Khoét hết ruột bỏ đi, cắt ra từng miếng (cắt lối móng lợn). Ăn chấm với mắm tôm kèm với thịt dọi luộc tôm khô, (bỏ đầu đuôi đi) và rau thơm.

Lời dặn. — *Mướp đắng giã nhỏ cho vào nước lã tắm cho trẻ con đượ'c khỏi rôm sẩy, giã nhỏ vắt lấy nước nó nấu bột hay cháo cho trẻ ăn khỏi được đậu sởi độc.*

Bầu

Tính lành, giải nhiệt, nhuận phế, lợi tiểu, đầy bụng đừng ăn. Cách dùng: Luộc, sào, nấu canh.

Luộc. — Luộc phải luộc lẫn với rau muống thì hơn. — Rau muống bỏ vào trước, 10 phần chín độ 6, hãy bỏ bầu vào (bầu phải giọc ra từng mảnh dài rồi cắt đôi, luộc chín hãy cắt từng miếng con). Chín cả rau và bầu vớt ra. Ăn chấm rau vào tương, đặt kèm bầu vào mà ăn.

Sào.— Gọt vỏ, rửa sạch, cắt móng lợn ra từng miếng cho hành tỏi vào mỡ đảo thơm, rồi bỏ bầu đảo một lát, cho muối, lọc mắm tôm sào chín bắc ra rắc thìa-là (Bầu sào với chai hay hến cũng được).

Nấu canh.— Tôm, cua, cá rô, cá quả, tùy muốn nấu thứ nào cũng được, trừ tôm cua ra còn nấu với các thứ cá thì phải bỏ thìa-là, nấu lẫn với bún cũng thế. Nếu nấu với cua và bún nên cho hẹ vào thì ngon.

Bí đao

Tính lành, không độc, giải khát, trừ nhiệt, tiêu thủy chướng, lợi đại tiểu tràng. Người nào âm hư không nên ăn. Cách dùng: Nấu luộc, nộm.

Nấu.— Tôm, cua, thịt lợn, sườn lợn, các thứ đó nếu muốn nấu khi xong cho hành không thôi. Còn thịt gà, thịt

vịt, cá rô, nếu muốn nấu với các thứ đó, lại phải thêm cả tỷ gừng giã nhỏ nữa.

Luộc. — Luộc vừa nhừ, ăn chấm với tương ngọt.

Nộm. — Bí gọt vỏ, băm nhỏ (liệu bỏ ruột ra), soa qua tỷ muối, để một lát rửa rõ sạch vầy nắm thật ráo, rồi chộn với vừng, tương và tỷ lá chanh thái nhỏ. (măng nứa sẻ nhỏ bóp muối rửa nước nóng rõ sạch vắt ráo rồi chộn như thế cũng được.

Bí đỏ

Tính hơi nhiệt, bổ chung. Cách dùng : Nấu với đậu xanh.

Nấu với đậu xanh. — Đậu say ra bỏ vào nồi đổ nước ninh sôi một lúc, bí đỏ gọt vỏ rửa sạch cắt từng nhát mong-mỏng bỏ vào, ninh bao giờ nhừ cả, cho muối, thò đũa đánh rõ nhiễn hết, cho đường, lại đun sôi kỹ một chập nữa là được. Nếu không muốn ăn ngọt, phải bỏ sườn lợn vào ninh lấy nước rõ béo rồi cũng ninh và đánh nhiễn như thế, bắc ra cho ít hành, nấu bao giờ cũng nên nấu lẫn đậu xanh thì tốt hơn.

Dưa chuột

Tính hàn, bổ chung, ăn nhiều thì đầy. Cách dùng : Ăn sống, sào, làm dưa, chộn giấm.

Ăn sống. — Thịt nạc, sườn lợn, tóp mỡ, 3 thứ đó tùy muốn dùng thứ nào cũng được. Nếu dùng thứ nào cũng phải băm rõ nhỏ, phi hành cho thơm, rồi đổ mắm tôm vào mà chưng lẫn, lúc được cho hạt-tiêu, hành hoa. Còn dưa chuột, bổ đôi, khoét ruột bỏ, cắt chéo ra từng nhát hay dầy, chấm vào mà ăn, kèm rau thơm.

Sào. — Thịt bò, lòng bò, dạ lợn, cá quả, muốn sào với thứ nào thì sào. Nhưng dưa chuột chỉ sào tái, mà phải cho giấm, ớt, (trừ có thịt bò là không cho ớt) thì mới ngon. Dưa chuột vào vát với chân giò lợn cũng được.

Làm dưa. — Mỗi quả bổ đôi, nạo hết ruột bỏ, thân nó sóc qua muối, đem phơi, cứ ngày phơi đêm lại bỏ vào ướp muối, hễ bao giờ thực héo mà ngấm muối kỹ thì bỏ vào ngàm tương nén qua cho nó gim xuống dưới mặt tương thôi, chớ cho nặng mà nát. Lại một cách nữa là dưa: cứ để nguyên quả phơi, bao giờ thực héo cũng bỏ nén muối như nén dưa cải vậy.

Chộn giấm. — Mỗi quả bổ đôi, nạo ruột bỏ, thân nó cắt chéo ra từng miếng hơi mỏng, xong cho vào chộn giấm, tỏi, ớt, muối và tý đường đợi độ 5 phút là ăn được.

Dưa gang

Tính hàn, thanh, nhiệt, giải khát. Người lớn đau cổ, con trẻ đổ mồ-hôi trộm, đi lỵ, dùng nó trị được bệnh. Không nên ăn nhiều,vì nó hay sinh chứng sốt rét, tổn-âm, nghịch khí. Cách dùng : Cũng như dưa chuột.

Đu-đủ

Tính hơi ôn, giải khát, nhuận phế; ăn nhiều, đau bụng và sinh chứng sa-đì. Cách dùng : Quả xanh thì : Nấu sáo thịt gà, bung sườn lợn, bung cá, bung lợn, chộn nộm. Quả chín chỉ ăn không.

Nấu sáo thịt gà. — Phải lấy những chỗ xương, chân, cánh, đầu, cổ, chặt ra từng miếng to-to, sào qua hành, mỡ, mắm muối một lát, đổ nước dùng ninh gần nhừ, đu-đủ gọt vỏ, bổ ra cạo bớt ruột hột, đi, cắt từng miếng con chỉ cho vào đun vừa nhừ (đừng nhừ quá mà chua), bắc ra cho tí hành hoa thái nhỏ.

Bung sườn lợn. —Sườn lợn cũng chặt ra từng miếng, sào qua hành, mỡ, mắm, muối một lát, đổ nước vào lọc tỷ nghệ, cho cà chua ninh rõ nhừ sườn. Đu-đủ cũng cắt như thế cho vào đun nhừ tới, cho giọc-bung đảo đi đảo lại tái

giọc. Bắc ra, thái nhỏ sương-sông, hành hoa rắc vào, (ăn với bún cũng ngon).

Bung.— Bung đã nói ở mục bung cá chép và bung lươn.

Chộn nộm. — Cũng đã nói ở mục nộm sứa.

Cà bát

Tính ôn, khai tràng vị tản huyết, có mụn nhọt, lở ghẻ phải kiêng. Cách dùng : Sào, om.

Sào. — Thịt dọi thái từng miếng vừa, cà bát cắt theo chiều của nó ra từng miếng dầy độ hơn hạt thóc, bỏ tỏi mỡ đảo thơm cho thịt và cà phi qua một lát, cho mắm muối, lọc ít mắm tôm, mẻ, bỏ cà chua, vừa đun vừa giầm cà chua, hễ nhừ cà bát là được. Bắc ra thái nhỏ sương-sông hành hoa cho vào.

Om. — Om cũng giống như thế chỉ khác là cho nhiều nước hơn và lọc thêm tý nghệ nữa thôi. Om tuy cho nhiều nước, nhưng cũng phải liệu cho vừa sanh-sánh một tý mới ngon, om nếu không cho thịt, bỏ bì lợn hay sườn cũng được.

Cà chua

Tính hơi ôn, nhuận phế, bình vị, ho, sốt, đau mắt phải kiêng. Cách dùng: Đã nói cả ở trên.

Nấu lối tây — Phải chọn những quả to mà chín chín và đều múi, không sâu thối tý gì cả. Lấy dao nậy cuống khoét cho to-to một tý, thò cái cù-dìa con nạo hết ruột bỏ vào cái lọc (passoire) lọc vắt hột đi, nước nó lại đổ vào chảo canh đặc. Lấy thịt lợn vừa nạc vừa mỡ, băm nhỏ chộn vào và thêm mấy thứ này: ít dầu ô-ly (huile d'olive) ít hẹ, ít tỏi, péc-sin (persil) thái nhỏ, tý bột nhục-đậu-khấu, muối, hạt-tiêu, ít ruột bánh ngâm vào nước dùng, trứng gà. Các thứ chộn đều, đem đun qua, để nguội hãy nhồi vào cà.

Xong quét bơ (beurre) vào lòng soong và khắp quanh mình các quả cà nhồi rồi xếp vào lại đun chảy ít beurre nữa để tưới lên mặt các quả lần nữa. Sau tán nhỏ cùi bánh tây rắc lên trên hết đậy vung kín để vào gần lò, hay làm cách than trên than dưới cho đều cũng được.

Làm thứ này giá có khuôn mà đặt từng quả một vào thì tốt mà không sợ vỡ. Món này gọi là : Tô-mát phác-si (Tomates farcies.)

PHẦN THỨ IV

Bánh chưng, bánh nếp, bánh dợm ; bánh tro, bánh dự (bánh bột lọc). Chả rán, tỉm-sắm, bánh bao, bánh bẻ. Mắn-thắn, mỳ, phở.— Các thứ sôi chè, thạch, bánh ngọt, đồ hộp, kẹo, mứt, nước chanh, rượu bia, rượu mùi.— Cách tẩy đánh rửa những vật dùng.

ĐOẠN THỨ I

Bánh chưng, bánh nếp, bánh dợm, bánh tro, bánh dự, (bánh bột lọc). Chả rán, tỉm-sắm, bánh bao, bánh bẻ. Mắn-thắn, mỳ, phở.

Bánh chưng.— Gạo nếp vo kỹ tãi để ráo đậu xanh ngâm đãi sạch vỏ cho vào đồ hay thổi như thổi cơm (đừng thổi nát), giã nhỏ nắm từng nắm. Thịt dọi lấy chỗ nhiều mỡ thái mỗi miếng to bằng 2 quân cờ chộn hành, muối, hạt-tiêu, cà-cuống. Lá rong giọc sống cắt bỏ những chỗ sâu thối đi, rửa sạch để ráo lau khô đặt ra mâm (đặt lộn đầu đuôi), đồ gạo (gạo phải sóc muối cho đều) vào bóp đậu gọn lên trên gạo, cho thịt, lại bóp lần đậu nữa phủ lên thịt, rồi phủ gạo nữa lên, gói vào buộc lạt cho chặt.

Làm như thế lúc luộc mỡ không chảy ra ngoài được mấy. Gói xong tất cả, lấy cuộng rong lót vào nồi, xếp bánh đổ nước mà luộc, trên mặt nồi phải để cách một chậu nước để phòng khi nước trong nồi bánh có cạn thì pha, chớ không thể pha bằng nước lạnh được. Luộc bánh nhỏ độ 8 giờ thì đã được, bánh to có khi phải tới 12 giờ mới được. Nhưng dù thế nào cũng phải xem, hễ thò tay bóp thấy bánh đã nhũn đều mới là được. Múc sẵn chậu nước lã sạch, bánh vớt trong nồi ra cho luôn vào đấy mà rửa bên ngoài cho sạch, vớt ra xếp vào bàn, ép phải từ-từ, trước nhẹ sau dần dần nặng lên, ép hết 5 giờ thì được.

Lời dặn — *Gói bánh chưng có nhiều người cứ hay ngâm gạo, cứ như ý soạn-giả không cần ngâm, gói bánh nhân ngọt mới cần ngâm. Đậu đem thổi hay đồ không nên làm nát, vì nát chóng thiu. Mà khi bắc nồi đậu ở bếp ra phải giã ngay đừng để nguội giã khó được nhỏ. Luộc bánh chưng lúc nào cũng phải đều lửa và nước bao giờ cũng phải ngập khỏi bánh độ non một ngón tay.*

Bánh nếp. — Gạo nếp vo kỹ, tãi ráo đem say nhỏ, giây kỹ, cho nước sôi vào lèn thực lâu cho dễ nặn. Nhân nó thì lấy tôm he tươi bóc lấy nõn (bỏ vỏ, đầu làm món ăn khác), băm nhỏ chộn thêm ít thịt nạc lợn và nấm-hương, mộc-nhĩ, hành, hạt-tiêu, đem sào qua với mắm muối, bắc ra đợi nguội cho ít cà-cuống đảo đều. Xong cán bột ra cho đều hơi dầy, véo nhân cho vào giữa, nặn tròn vuông tùy ý, rồi quét mỡ nước vào khắp chung quanh, quấn lá chuối bên ngoài từng cái xếp vào quả hấp, hấp chín là được. Muốn làm nhân toàn nạc lợn cả cũng được. Gạo nếu không muốn giã giây thì say rồi giáo nó lên hãy dùng.

Bánh dợm. — Gạo nếp vo sạch tãi để khô, giã nhỏ giây kỹ, nhào với nước lã và muối cho vào cối đá lại lèn lỗ nhiễn. Lấy đậu-xanh giã ngâm đãi vỏ đem đồ, giã

nhỏ, dừa thái mỏng, hạt tiêu, mỡ miếng chộn với tí muối cho vào trong đậu, bột gạo nặn đắp bên ngoài, gói bằng lá chuối đem luộc chín thì được.

Bánh tro. — Lấy cây rền tía phơi khô đốt thành tro, tán nhỏ cho nước lã vào ngâm một lát, đánh kỹ lọc lấy nước trong lại bỏ vôi vào nước tro trong đó đánh tan lọc lại lần nữa rồi đồ gạo nếp vào nước đó ngâm chừng 12 giờ hay hơn kém phải tùy theo thời tiết. Lúc thăm, hễ bóp hạt gạo đã nhiễn như bột mới là được. Vớt ra sóc sạch để ráo mà gói rồi luộc hễ thật mềm nhũn là chín, vớt ra, nguội ăn chấm với đường hay mật.

Lời dặn. — *Cứ một cân tro thì 1 lạng vôi là vừa, muốn cho được cẩn thận hơn, khi đánh vôi vào tro xong phải lấy miếng đóm tươi và trắng nhúng nó vào hễ thấy đóm ấy vàng là được. Còn như sắc bánh, thứ xanh phải giã nhỏ lá bồng vắt lọc lấy nước gột vào gạo ; thứ tím, nấu khoai tía lấy nước mà gột; thứ trắng thì gói lá chuối non thôi.*

Bánh dự (bánh bột lọc). — Gạo dự, ngâm độ một lúc lâu, vớt ra vo kỹ, tãi rảo, giã nhỏ giây kỹ, rồi cho nước lã vào nhào đem giáo nó lên. Nhân nó dùng đậu xanh, đãi sạch thổi chín giã nhỏ. Gói bằng lá chuối hay lá rong cũng được.

Chả rán (tức là chả sài-goòng). — Cua bể gỡ lấy nạc, thịt lợn nạc băm nhỏ, nấm, mộc-nhĩ, hành thái nhỏ cả, miến ngâm cắt ngắn bằng đốt một, trứng vịt, nước mắm. Các thứ đánh lẫn cho kỹ và lấy vừa nhao-nhão là được. Bánh đa nhúng nước để độ nửa phút cho nhân vào giữa cuộn hay gói vuông lại, rán cho vàng, được đem cắt. Ăn chấm với nước mắm pha giấm, tỏi, ớt, kèm rau riếp tây hay rau muống chẻ sống và sương-sông, thơm, mùi, tử-tô.

Cứ 3 phần thịt lợn thì 1 phần nạc cua là vừa, thứ chả này ăn với rau riếp ta không phải lối mà không ngon.

Bánh tỉm-sắm. — Bánh tỉm-sắm của người Khách không biết lần bột áo ngoài họ dùng bằng gì và cách làm thế nào. Còn soạn-giả đây thì đã thí nghiệm vài lần dùng toàn bột mỳ và lòng trắng trứng gà, mà cách thức làm như sau này :

Một cân bột mỳ thì một cái lòng trắng trứng gà. — Trước hết lòng trắng trứng gà cho vào đánh với ít nước lã và tý muối đánh rõ thật kỹ rồi đổ sang bột mà lèn, liệu thêm nước vào lèn cho thực mượt và rẻo. Xong lấy miếng mỡ luộc soa ra mặt bàn và soa vào thân cái chai hay cái chầy cán, cán mỏng nó ra cắt từng miếng đặt lên lòng bàn tay cho nhân vào chụm nó lại. Đoạn bôi mỡ vào mặt lá chuối giải vào quả hấp xếp bánh đem hấp chín là dược. Ăn chấm với sỳ-dầu.

Nhân bánh tỉm-sắm dùng những thứ này : thịt nạc lợn băm nhỏ, nấm-hương, mộc-nhĩ (thứ này ít thôi), hành, sỳ-dầu hay nước mắm, muối, thêm ít măng tre tươi luộc băm hay thái nhỏ biến. Các thứ chộn rõ đều, thêm tý bột vào bóp kỹ cho nó dính, đem sào qua lên, để nguội rắc tý húng-lìu đảo đều hãy dùng.

Nếu mùa không có măng phải dùng mã-thầy hay cuộng bắp-cải, xu-hào, chứ làm toàn thịt thì ăn không được ròn.

Bánh tỉm-sắm nước. — Cũng làm như thế, nhưng chỉ khác là bánh phải gói kín thịt nhân lại chứ đừng để hở nhân ra như tỉm-sắm cạn và hấp. Xong phải thả vào nước dùng tưới dầu vừng, rau mùi mà ăn. (Nước dùng nó phải có xương gà, xương lợn, đầu tôm ninh lẫn lấy rõ béo, cho mắm muối vừa lọc, cho thực trong mà dùng.)

Bột áo bánh tỉm-sắm lỡ khi không có bột mỳ thì cứ dùng 1 cân bột nếp ta pha lẫn 5 lạng bột tẻ ta, giã nhỏ giây kỹ cho nước nóng già vào thấu rồi bỏ vào cối đá lèn rõ kỹ và mượt cũng như đã nói ở trên. Bánh tỉm-sắm bao giờ cũng phải ăn nóng mới ngon.

Bánh bao.— Bột nếp ta một cân; bột tẻ ta 2 lạng là cùng, chộn lẫn giã nhỏ, giây kỹ. Xong cũng thấu bánh nước nóng già rồi lèn rõ mượt và rẻo. Còn nhân nó dùng những thứ này: thịt thăn lợn luộc thái rõ nhỏ biến (nhỏ như thái nhân đánh tiết-canh), lạc rang giã hơi nhỏ, vừng trắng rang thơm không giã, mứt-bí thái nhỏ cũng như thịt. Các thứ chộn lẫn thêm nước mắm rồi đem giáo nó lên hãy dùng. Bột đàn mong-mỏng đặt vào khuôn cho nhân vào nặn kín. Xong quét mỡ nước vào bên ngoài từng cái đặt vào quả hấp (phải đặt xa nhau độ 2 hạt thóc một), hấp phải liệu thăm luôn hễ trong bột áo là được.

Bánh bẻ.— Thứ bánh này bột áo nó cũng làm như thế và nhân nó chỉ khác là không cho lạc và mứt-bí. Nhưng khi giáo lên xong để nguội bớt, phải gia thêm cà-cuống. Còn khuôn nặn cũng khác, nó hình bán nguyệt, khuôn bánh bao tựa như cái bu úp gà mà sung quanh có khía giạch dài thẳng từng nhát từ trên đến dưới. Hấp bánh bẻ phải năng thăm mới được, thứ bánh này ăn phải chấm với nước mắm ngon.

Lời dặn.— *Khuôn của 2 thứ bánh này cứ đến các nhà thợ chạm đồ gỗ tạp, bảo họ làm là họ hiểu mẫu ngay.*

Mắn-thắn.— Cũng phải luyện bột mỳ với lòng trứng và nước như là làm áo bánh tỉm-sắm vậy. Nhưng thứ này không soa mỡ, chỉ soa bột ra mặt bàn hay mặt mâm mà cán thực mỏng tang (như giấy vậy). Rồi cắt mỗi miếng khổ vuông nó to bằng 2 cái mặt bao diêm một, thịt lợn nạc băm nhỏ chộn hành, nước mắm, cứ mỗi lá bột cán đó là cho một sêu thịt băm to bằng quả táo con một, gói túm miết tý nước vào đầu mặt lá bột cho nó dính lại. Gói xong tất cả, hễ nước dùng đang sôi thả vào luộc cho chín bột áo ngoài là được. Múc vào bát, trên mặt bày thịt gà

luộc, thịt sá-siu lợn, gan, dạ lợn, và nửa quả trứng gà luộc, rắc hạt-tiêu, mùi, dầu vừng.

Nước dùng nó cũng phải ninh xương lợn, đầu tôm, lẫn với nước luộc gà, cho mắm muối vừa, lọc rõ trong vất bã đi. Mắn-thắn cũng có khi người ta bày cả hải-sâm hay bào-ngư, nếu muốn dùng cũng phải luộc và làm cần thận như đã nói ở đoạn trước.

Mỳ.— Mỳ hộp mua về tháo bẻ đôi mỗi sợi ra cho ngắn bớt, rồi bỏ vào nước lạnh ngâm mềm nhũn vớt ra bỏ vào nước sôi rửa sạch để ráo cho vào nước dùng nấu vừa chín tới, múc vào, trên hãy bày trứng gà luộc, thịt sà-siu lợn, thịt gà luộc, rắc mùi, hạt tiêu, dầu vừng.

Nước dùng thứ này cũng phải làm như nước dùng thứ kia. Mỳ cũng có người nấu với thịt bò. Nếu muốn nấu thế thì thịt bò phải lấy chỗ nạc nõn (như thịt làm bí-tết vậy) thái mỏng và nhỏ bản, phi hành mỡ cho thơm, bỏ thịt vào đảo tái hãy đổ lên mặt bát mỳ, múc nước dùng giội trùm lên, không phải bày thêm thứ gì nữa cũng được.

Phở. — Thịt bò pha từng tảng to, cho vào luộc lẫn với xương bò, xương hom lợn, đầu tôm và vài nhát gừng, ít thảo-quả sao tán nhỏ, luộc bao giờ sôi đun nhỏ lửa, nếu có bọt phải hớt đi, nhừ thịt vớt ra, cho mắm muối vừa, thái bánh cuốn rõ nhỏ (như sợi bún vậy) bỏ vào giỏ nhúng vào nước nóng già súc kỹ vẩy ráo đổ vào bát, thịt bò thái mỏng đặt lên mặt, rắc hành hoa, múc nước dùng giội lên cho tái rồi cho hạt-tiêu, mùi, dầu vừng.(Ớt, giấm, muối, cho hay không tùy ý).

Phở tái. — Phở tái : nước dùng, bánh cuốn cũng phải làm như thế, chỉ khác là thịt bò phải dùng thịt sống mà là thứ thịt nạc nõn và non, thái mỏng và hơi to bản, phi hành tây, mỡ cho thơm, đổ thịt vào đảo tái rồi cho lên mặt bánh cuốn, đổ nước dùng, bỏ các gia-vị kia vào,

Nước dùng ăn phở cũng có người không bỏ đầu tôm, họ bỏ sà-sùng, và bắp cải bổ đôi. Nhưng bắp cải còn hơn, sà-sùng không nên bỏ, vì nó có mùi tanh. Hai thứ phở đây gọi là phở nước cả, còn thứ phở sào lại phải theo như sau này :

Bánh cũng thái nhỏ súc nước nóng cho sạch vẩy ráo, đổ mỡ vào chảo đun sôi, chắt bớt ra, cho bánh cuốn đảo đều rồi cứ để nguyên rán rõ già 2 mặt, cho vào đĩa. Lại bỏ thêm mỡ vào chảo, cho hành tây và tỷ tỏi đảo rõ thơm. Thịt bò thái mỏng và nhỏ bản, nấm, cũng thái theo khổ thịt, bỏ cả vào đảo, ăn ngấm mỡ cho tỷ nước mắm sào qua, súc ra, bỏ độn sào chín cho thêm cuống cần tây, đổ thịt vào đảo đều, bắc ra cho hạt-tiêu, dầu vừng, súc đổ lên trên mặt bánh cuốn đã rán đó, rắc ít mùi, lúc ăn sẽ chộn.

Đồ độn nó thì mướp tàu, đậu hòa-lan, xu-hào, bắp cải, củ đậu, muốn dùng thứ nào tùy ý. Phở sào cũng có người sào thịt đập cả trứng vào nữa.

ĐOẠN THỨ II

Các thứ sôi, chè, thạch, bánh ngọt, đồ hộp, kẹo, mứt, nước chanh, rượu bia, rượu mùi

---

Các thứ sôi

Sôi vò.— Hai phần gạo nếp, một phần đậu xanh say rồi, gạo vo sạch ngâm độ 7, 8 giờ, vớt để ráo nước. Đậu cũng ngâm thế, đãi sạch vỏ, bỏ tỷ muối đồ chín, giã nhỏ, nắm từng nắm. Hễ gạo đã ráo thì băm mỡ nhỏ biến soa vào cho đều. Nếu chưa được ráo lại phải lấy khăn trắng sạch và khô lau vào gạo cho nước ngấm vào khăn, vắt kiệt đi lại lau lại cho gạo thực khô kiệt rồi hãy soa mỡ. Soa xong thái nhỏ đậu chộn vào, vừa

thái vừa chộn cho đều, rồi đồ vào chõ đồ. Lúc đã thấy hơi bốc phái sỉa lên cho hơi lên đều, thì sôi mới tốt. Lúc chín bắc ra giỡ vào mẹt vừa san vừa quạt cho chóng nguội thì sôi mới khỏi rót cục. Nguội hẳn thì thò 2 tay sẽ soa cho sôi rời ra. Đoạn lấy sàng sàng riêng cái phần sôi rót, sôi rời đem đơm đĩa hay bát, sôi rót lại soa nữa ra mà sàng.

Sôi vò cũng có nơi họ cho hạt tiêu bắc và hành nữa. Nhưng thổi thế chỉ ăn không thôi chớ dùng lẫn với chè thì không ngon.

Sôi vò gấc.— Gạo đậu cũng theo như đã nói, gạo ngâm xong vớt để ráo lại phải lấy khăn khô soa cho thực khô kiệt. Gấc bổ đôi moi ruột vào liễn cho ít rượu, tý muối đánh thực kỹ, đồ sang gạo chộn rõ đều, tưới mỡ nước vào (10 bát gạo phải 5 thìa đầy mỡ nước), tưới xong thái đậu chộn vào, lấy 4 cái đũa hay que nứa chống vào chõ để lấy chỗ cho gạo dễ thông hơi khỏi bết, đun sôi nước đáy đồ gạo vào đồ, hễ bao giờ thò tay bóp hạt gạo buông tay nó lại phồng lên là được. Đem ra cũng làm như thứ kia.

Sôi lá diễn.— Lá diền giã rỏ nhỏ cho vào nước lã lọc lấy nước, bã bỏ đi, vo gạo sạch cho vào nước lá diễn đó ngâm độ 10 giờ, vớt ra sóc ít muối đồ vào chõ đồ chín là được.

Sôi gấc. — Gấc cũng làm như đã nói trên kia. Gạo ngâm vớt ra để ráo chộn vào đem đồ, lúc chín tưới ít mật hay rắc ít đường đánh đều đậy vung đợi một lát cho tan cái đường hay mật là được.

Sôi hoa cau.— 5 phần gạo 1 phần đậu, xanh gạo vo đi, gạo đậu ngâm riêng 2 nơi, đãi sạch vỏ đậu vớt gạo cho sang sóc rõ đều với ít muối nữa đem đồ hễ chín là thành hoa cau.

Sôi séo.— 3 phần gạo 1 phần đậu xanh, gạo vo sạch, gạo đậu cũng ngâm riêng ra 2 nơi. Đậu đãi sạch vỏ sóc ít muối vào, bắc chõ đun sôi nước đáy, đồ gạo một bên chõ, đậu một bên chõ, đậy vung đồ bao giờ chín kỹ, đánh nhiễn đậu chộn đều đem đơm là xong.

Sôi gạo đồ.— Lá gừng giã nhỏ cho vào nước lã lọc lấy nước, bã vất đi, đồ gạo vào liễn cho nước lá gừng vào chộn đều, để một lát cho hơi mềm gạo đổ vào chõ, đồ chín cũng đánh thêm ít đường đậy vung đợi một lát hãy bắc ra giỡ.

Sôi dừa.— Gạo nếp vo ngâm vớt để ráo, sóc muối đồ vào chõ đồ chín đánh ít đường, vừng trắng giang thơm giã nhỏ, dừa nạo, đậy vung đợi một lát là được.

Sôi dừa cũng có người không bỏ đường, còn dừa khi đơm đĩa rắc lên trên mặt.

Sôi nén.— Sôi nén gạo phải ngâm lâu hơn các sôi nọ mà nén phải thổi sôi hoa cau hay là bằng các thứ củ, củ-mài, củ-cái, củ khoai-môn. Các thứ củ đó muốn thổi thứ nào tùy ý. Thổi chín phi hành mỡ thật thơm đánh lản vào lại đậy vung đun độ 10 phút nữa hãy bắc ra giỡ vào mo hay buồm đã giấp nước lã mà nén như ép giò thủ vậy. Sôi nén kỹ mùa rét để được 8 hôm, mùa nực được 4, 5 hôm.

Sôi lạp-sường.— Gạo nếp cái vo ngâm vớt để ráo sóc muối đồ chõ đồ, lúc bốc hơi đặt lạp-sường vào hấp. Lúc sôi đã chín tưới thêm mỡ nước hay dầu vừng vào đảo đều đậy vung đợi một lát, giỡ sôi vào đĩa, lạp-sường thái chéo và mỏng đặt kín lên mặt sôi đem ăn nóng mới ngon.

Sôi lúa bung. — Lúa ngô nếp thứ đã vẽ rời và phơi khô rồi, đem vo qua đồ vào nồi cho nước lã ngập khỏi mặt lúa độ 2 đốt, lọc thêm ít nước vôi trong vào đem đun hễ sôi già bớt lửa đun nho-nhỏ. Bao giờ nhừ và long mẩy

đồ ra để nguội bớt, thò tay sát rõ kỹ, long hết mày đem đãi rõ sạch, rồi rửa lại lần nước sôi nữa cho sạch. Xong chộn ít gạo nếp và ít muối cho đều đổ chõ đồ như đồ sôi vậy. Sau lại đem đậu xanh đã ngâm và đãi vỏ trước ra đồ. Rồi giã nhỏ nắm từng nắm, lấy dao cắt hớt cho nhỏ. Lúc sôi lúa đã chín bắc đồ ra giá chộn đậu vào, lại thái ít hành khô bóc nõn bỏ vào mỡ nước chưng lên hễ thơm già cho ít nước mắm đảo đều, sới sôi lúa đã chộn đậu vào các bát rồi tưới mỡ chưng hành lên chộn đều.

Gạo nếp cũng phải vo và ngâm nó đi rồi hãy dùng, độ 3 phần ngô thì cho 1 phần gạo thôi. Lúa ngô tinh ôn, thứ nếp ăn bỏ và chóng tiêu hơn thứ tẻ. Lúa ngô tẻ họ chỉ hay bung lẫn với đậu đen.

Các thứ chè và thạch

Chè đường. - Cứ 1 cân đường, 4 lạng bột, 12 bát nước, đổ đường vào nồi, đập cái lòng trắng trứng gà bỏ cả vỏ vào thò tay bóp rõ nhiễn đều đổ độ 7 bát nước vào đánh tan cái đường rồi quấy manh 1 chiều, bắc lên bếp đừng quấy nữa đun cho lửa về một bên nồi cho khỏi vỡ vàng. Đun lúc thấy vàng nồi đóng đã rắn vớt ra khăn, lọc lấy nước váng vất đi, rồi bắc nồi nước đường ấy ra mà lọc. Xong giặt khăn sạch lại lấy bột cho nốt 5 bát nước kia vào đánh tan mà lọc. Lúc nước đường đã nguội bớt, đổ lẫn nước bột lọc sang quấy đều bắc lên đun phải quấy luôn tay cho khỏi khê, hễ thấy chè đã trong vắt và cầm đũa giỏ thấy giọt chẩy dài mà nặng ấy mới là chín; bắc ra nguội bớt chế nước hoa. Nếu muốn làm chè hạt sen thì hạt sen phải luộc nhừ tách mỗi hột làm 2 mảnh, múc chè vào chén đợi nguội bớt, bày hạt sen lên, bày phải bày ngửa bụng lên, mỗi chén chè độ 12 mảnh. Nếu muốn làm chè hoa cau. thì phải hấp ít mảnh đậu xanh đã đãi vỏ sạch vào nồi sôi. Lúc bắc nồi chè ở bếp ra lấy mảnh đậu hấp chín đó rắc vào, vừa rắc vừa quấy cho đều. Nếu muốn

làm chè cốm, lúc bắc nồi chè ra lấy cốm vòng soa rời ra và xem có mảnh chấu nào nhặt sạch đi. Lúc chè còn nong-nóng rắc vào, vừa rắc vừa quấy cho đều, xong đem múc vào chén.

Chè nấu bằng đường tây thì không phải thắng bằng lòng trắng trứng gà, chỉ cho đường vào nước lã đánh tan đun sôi rồi lọc sạch thôi.

Chè củ. — Đường bột cũng làm như đã nói, nhưng chè củ thì mỗi cân đường chỉ cho 4 lạng hay lạng rưỡi bột là cùng thôi. Chè nấu xong, củ phải luộc chín, bóc vỏ cắt móng lợn chộn nó vào.

Củ-cái, củ-từ, khoai-môn, củ mài, muốn dùng thứ nào thì dùng.

Lời dặn. — *Đong nước để nấu chè phải dùng bát mẫu nhỏ vẫn để múc chè mà đong mới được đúng.*

Chè đậu đãi.— Đậu xanh ngâm đãi sạch vỏ, bỏ đồ chín súc ra giã nhỏ nắm từng nắm lại cắt nhỏ, cho vào nồi đổ nước đường đã thắng lọc vào, vừa đun vừa quấy, hễ lúc gạt đũa ở giữa nồi thấy chè ở 2 bên chảy lại với nhau chậm là được. Bắc ra nguội bớt chế nước hoa quấy đều múc vào đĩa, lấy vừng trắng rang thơm rắc lên mặt.

Chè đậu đãi đổ đĩa mỗi cân đường chỉ cho 5 bát nước là cùng. Còn muốn nấu đổ bát thì mỗi cân đường phải cho đến 10 bát nước mới được mà cũng nên cho bột mới ngon. Nấu đổ bát không phải rắc vừng.

Chè kho mật. — Đậu xanh rang rỗ vàng, đãi sạch vỏ đi, cho vào nồi đổ nước đun nhỏ lửa hễ nhừ thì thỏ đũa đánh rỗ kỹ cho nát những mảnh đậu ra, xong còn mật muốn ngọt nhạt liệu mà cho, quấy đều lại cứ vừa đun vừa quấy, tới lúc thử thỏ đũa gạt giữa rồi thấy chè ở 2 bên không chảy lại với nhau được nhanh như trước mới là được; sao ít thảo quả tán nhỏ rắc vào quấy rỗ đều. Bắc ra

múc vào khuôn hay đĩa, san cho phẳng, ráng vừng trắng múc lên trên.

Lời dặn.— *Thứ chè này muốn nấu để lâu ngày thì phải cho rỗ ngọt mới được.*

Chè hạt giẻ. — Hạt giẻ phải thứ to quả là thứ hạt giẻ tây mới được, gọt vỏ bỏ ruột nó vào nước phèn chua ngâm lát, xong mỗi củ hạt cắt ra làm 3, 4 miếng tùy ý, bỏ vào nước lã luột chín. Còn cách-thức và phân lạng của đường bột cũng theo như chè củ mà làm.

Sắn-bảo-lường. — Sắn-bảo-lường cứ đến hàng bào-chế bảo họ bán cho đem về đồ vào nồi hay siêu cho nước ninh rỗ nhừ. Còn sự muốn ngọt nhạt thế nào tùy liệu mà bỏ đường phèn.

Lục tào-sá.— Đậu xanh ngâm đãi vỏ sạch, đồ vào nồi cho nước bỏ mấy cái quảng-bì hay vỏ quýt khô, ninh rỗ nhừ đậu, vớt quảng-bì hay vỏ quýt vất đi. Bắc nồi đậu đó ra đồ vào khăn sát lọc cho rỗ nhỏ đậu, đường tây thắng lọc đồ lẫn vào đun kỹ cho thêm ít hạt sen trắng luộc nhừ thái mong-mỏng vào đảo đều. Bắc ra để nguội bớt, chế nước hoa hay dầu chuối là được.

Lời dặn.—*Lục-tào-sá phải nấu long-lỏng như cháo hoa mới ngon và mới phải cách.*

Chí-mà-phù.— Mỡ lợn (lấy chỗ mỡ phần) cho vào luộc lấy nước rỗ béo. Vừng đen (là thứ vừng cầm của Khách) rang thơm giã nhỏ cho vào; đánh ít bột lọc, và thắng lọc đường tây cho vào nấu chín kỹ là được. Chè này cũng nấu long-lỏng như lục-tào-sá thôi.

Thạch. — Mỗi lạng thạch là 7 bát ăn cơm nước lã là cùng, nếu muốn rắn nữa phải bớt đi. Thạch phải rửa sạch, cho vào nồi đổ nước đun sôi kỹ hễ tan hết, bắc ra lấy khăn sạch lọc vào liền, để cách thủy vào chậu nước lạnh. Lúc thấy thạch đã đông, đổ nước lã lên mặt nó rồi đem

đường ra thắng. Cứ mỗi cân đường là 10 bát ăn cơm nước, thắng cũng theo như cách thắng nấu chè. Lúc nguội chế nước hoa hay ngâm hoa nhài vào cho thơm. Khi ăn sẽ pha thạch cắt nhỏ (như sợi miến) múc nước đường chan vào. (Thạch cứ kể cắt hạt lựu ăn ngon hơn).

Phục-lình-cấu (thạch tàu). — Thổ-phục-linh mua ở hàng thuốc ta đem về rửa sạch ninh kỹ lọc lấy nước cho vào thạch, nấu tan thạch, lọc vào chậu. Đường thắng để nguội chế dầu chuối vào. Lúc ăn lấy cái thìa sát múc hớt thạch vào bát, đánh rỗ tan chan nước đường vào.

Lời dặn. — *Cứ mỗi lạng thạch phải cho 8 hay 9 bát ăn cơm nước phục-lình-cấu vào nấu lấy đông long-lỏng chứ không rắn như thạch kia. Phục-linh-cấu người Khách làm thì chính soạn-giả chưa được nom bao giờ. Còn người An-nam ta làm thì soạn-giả đã nom nhiều lần cũng chỉ như cách nói đây mà thôi.*

Các thứ bánh ngọt (ướt và khô) và đồ hộp

Bánh gai. — Lá gai nhặt và gióc hết xương gân bỏ đi xong rửa sạch vẩy ráo, cho vào nồi ninh độ vài giờ với ít nước, vớt để nguội vắt ráo, băm nhỏ biến, vắt lại lần nữa cho đường và bột nếp vào giã lẫn cho vừa rẻo. Nhân nó dùng đậu xanh thổi chín giã nhỏ cho đường vào sào chộn lẫn ít dừa thái mỏng và mỡ lợn luộc thái hạt lựu. Các thứ xong cả đem bột lá gai nặn và gói bằng lá chuối khô, mặt bánh phải rắc ít vừng trắng. Gói xong tất cả đem hấp.

Lời dặn. — *Lá gai băm và giã rồi tính mỗi cân phải cho 12 lạng đường đỏ đem thắng thành châu, và 12 lạng bột nếp cho vào ngâm nước, còn đậu xanh thổi chín giã nhỏ xong tính mỗi cân phải 8 lạng đường đỏ cũng thắng thành châu, rồi sào dừa, mỡ, liệu vừa thôi. Cũng có nhiều người làm bằng mật thì không phải thắng.*

Bánh mật. — Gạo nếp vo sạch, tãi ráo, giã nhỏ giây

kỹ, cho mật hay đường đỏ đã thắng thành châu vào nhào đều rồi giáo qua lèn. Còn nhân cũng dùng đậu xanh đãi vỏ đồ chín giã nhỏ sào với đường chộn thêm dừa thái nhỏ. Gói bằng lá chuối khô đem đồ (như đồ sôi vậy), khi thăm hễ chín là được.

Lời dặn. — *Mỗi cân bột gạo là 8 lạng đường, còn nhân đậu sào đường phải dùng đường tây mà đậu đường phải bằng nhau. Gạo nếp ăn đại bổ, nhưng ai đau yếu có nhọt, có mụn, lở ghẻ không nên ăn. Gạo nếp cấy ở các chân đồi, chân núi, ăn tốt hơn cấy ở đồng bằng.*

Bánh sô-sê. — Một cân bột nếp thứ tốt, 4 lạng bột hoàng-tinh nửa cân đường tây bột. Bột tán nhỏ giây kỹ, đường thắng thành châu đổ vào bột bóp thấu rõ nhiễn và thêm cả nước dành-dành cho vàng. Còn nhân thì cứ một cân đậu là 8 lạng đường tây cũng thắng thành châu, đậu ngâm đãi sạch đồ chín giã nhỏ lại nắm từng nắm cắt hớt cho nhỏ hơn, gia thêm dừa nạo thịt. thăn luộc chín băm hay sé nhỏ chộn cả vào lẫn. Giải lá chuối ra, bôi mỡ vào mặt lá, đặt khuôn vuông (khuôn cũng phải soa mỡ), bốc bột áo giặt vào, cho nhân san phẳng, lại phủ lượt bột áo lên nhân, gói kín đem hấp. Lúc thăm nếu thấy bột áo đã trong vắt là chín.

Bánh cốm. — Một cân cốm, là 12 lạng đường đem thắng thành châu, cốm nhặt vầy sạch, nếu không phải là cốm non thì phải giội nước lã vào nhào cho mềm ra rồi hãy chộn đường. Nếu là cốm trắng thì phải giã lá mảnh-, cộng vắt nước nó vào mà gột cốm. Xong còn nhân và cách gói hấp cũng như bánh sô-sê.

Bánh gấc. — Một cân đường tây, 1 cân bột, gấc bổ moi ruột, cho vào liễn bỏ tý-ty muối và ít rượu đánh rõ kỹ, bột tán nhỏ giây, lại cho gấc nhào lẫn cả với đường đã thắng thành châu rồi bỏ vào cối đá lèn lại cho mượt hãy gói. Nhân nó và cách gói hấp cũng theo như bánh sô-sê.

Bánh xanh. Bánh mảnh cộng. —Lámảnh-cộng nhặt rửa tuốt sống bỏ, cho vào luộc độ lúc lâu với nước, vớt ra vắt ráo giã nhỏ lấy giây lọc lấy những cái bột lắng xuống dưới (nước bã vất đi). Cho 1 cân bột nếp vào luyện với nó và lẫu 1 cân rưỡi đường tây đã thắng thành châu đặc, ít mỡ nước, luyện kỹ xong gói. Nhân nó và cách gói hấp cũng theo như sô-sê.

Bánh thạch.— 1 lạng thạch, 12 lạng đường tây. Thạch rửa sạch cho vào nồi cả đường và 6 hay 7 bát ăn cơm nước lã với tý nước dành cho vừa vàng. Đem đun sôi kỹ, tan hết thạch lọc vào liền để cách thủy bằng chậu nước lạnh, hễ thấy đã đông thì đổ nước vào. Lúc cắt phải pha từng khổ vuông mặt to bằng độ 2 bao diêm, dùng con dao bằng đồng có khía ngay cắt lia 4 góc đứt ra thành hoa cả 2 mặt.

Bánh sâm. – 8 lạng bột hoàng-tinh, tán và giây lại, 3 lạng bột bánh khảo, 8 lạng đường tây bột, chộn lẫn cả rồi cho ít nước luyện rõ rẻo mượt nặn được là vừa khéo. Muốn pha mầu gì thì phải có phẩm muốn nặn, sâm, hoài, quy, nhung, là khéo tự tay mình nặn ra.

Bánh quế. — 4 lạng bột nếp, 12 lạng bột tẻ, 12 lạng đường cái 5 cái trứng gà, 2 đồng cân quế chi bột. Các thứ đánh lẫn với ít nước cho vừa long lỏng và sánh. Nhưng trứng phải đánh riêng cho thật lỏng hãy cho vào, đánh xong hơ bàn rõ nóng bôi mỡ vào rồi múc bột cháng lên, nướng thấy hơi khô khô mặt thì đặt cái ống nứa con vào quấn tròn lại để vừa nguội tới gói đóng hộp gắn kỹ.

Bàn nướng bánh quế làm bằng sắt, mặt tròn hay vuông tùy ý cứ bảo thợ rèn họ làm cho là được đúng.

Bánh gừng.— 1 cân bột nếp tốt, 4 lạng bột tẻ, 3 cái lòng trắng trứng gà đánh rõ bông, gọt trắng một củ giềng cho vào đun với ít nước lã rõ kỹ lọc trong để lấy nước ấy pha vào, bột phải giã nhỏ giây lại rồi hãy lèn. Lèn phải

liệu pha nước giềng cho vừa rẻo nặn được là vừa. Nặn thành hình củ gừng, đổ rỡ nhiều mỡ lợn nước vào chảo sẽ đặt bánh đã nặn vào rán rỡ nổi bềnh lên hết là được. Vớt ra để nguội rắc đường vào cả 2 mặt cho đều xếp vào cóng hay vại đậy kín để dành mà dùng.

Đường rắc vào bánh củ gừng phải làm như thế này: mỗi cân đường tây cho độ bát con nước đánh kỹ đun tan cái rồi cho nho-nhỏ lửa bớt tới khi già thành cái bắc ra cầm đũa quấy luôn tay hễ nguội và khô đem tán nhỏ giây lại để dùng. Cũng có người lại chộn thêm ít bột nếp rang để rắc cho dính; mà bánh cũng có nhiều người làm toàn bột nếp không cho thêm bột tẻ. Rán bánh này phải để nguội lạnh mỡ hãy cho vào, nghĩa là khi rán xong mẻ này, bánh vớt ra, bắc chảo mỡ xuống đất đợi nguội hãy thả mẻ khác vào rán, chớ đặt mỡ đang nóng thì nó dính lại với nhau và méo mất hình.

Bánh quả bàng. —Một cân bột tẻ, 1 cân đường tây bột, 10 hay 12 quả trứng gà đánh rỡ bông với đường bột tán nhỏ nhào vào cả với tý nước dành đánh rỡ kỹ. Lấy khuôn đồng bôi mỡ vào lòng đặt vào chảo cát đun nóng khuôn hãy đổ bột, song dưới đun than trên cũng phải đỏ than lửa vào miếng sắt mà lia đi lia lại, hễ vàng và ròn là được. Lấy siên gắp ra vừa nguội tới cho vào hũ bịt kín để dành dùng dần.

Lời dặn.— *Muốn cẩn thận thăm bánh phải lấy thép con chọc vào xem nếu thấy ròn là được. Bánh quả bàng cũng có người cho thêm tý bột quế-chi nữa: thứ bánh này làm bằng bột mỳ cũng được. Nhưng bột mỳ phải cho nhiều đường gấp hai bột. Bánh quả bàng nướng đều lửa chỉ độ, 4, 5 phút là được.*

Bánh bít-quỵ (biscuit). — Cân rưỡi bột mỳ, 12 lạng đường tây bột, 5 cái trứng gà, 4 thía to bơ (beurre), 1 cùi-dìa con đầy thuốc muối tiêu (bicarbonate de soude), 2 cùi-dìa con bột cà-phê đã rang mà tán rất nhỏ biến

Cách làm.— Bơ bỏ vào nước lã đánh đều chắt đi, lại đổ nước khác vào lại đánh và chắt đi, làm vài lượt như thế, hễ hết mặn và mùi thì chắt kỹ là thôi. Trứng đánh với đường và thuốc muối tiêu rõ lâu cho bông tơi, bỏ bơ, bột cà phê và nửa số bột lại đánh rõ lâu cho thật tơi, hãy chộn chỗ bột còn lại, thấu rõ rẻo nặn được là vừa. Đặt ra mặt tấm ván, lấy cái chai tròn cán mỏng nó ra độ bằng đồng xu, cho khuôn in hay cắt từng miếng con, bày từng hàng ra tấm sắt đã sọa mỡ, cho vào lò nướng. Nếu không có lò làm cách than trên than dưới cho đều độ 5 phút là được. Đem ra để vừa nguội tới, lót giấy vào hộp cho bánh vào đậy kín lại cho khỏi ỉu.

Bánh ga-tô khô (Gateaux secs au beurre). — *Cách thứ nhất.*— Lấy bát mà đong : đường tây bột 1 bát, sữa bò 1, bơ 1, bột-mỳ 6. Lòng đỏ trứng gà 3 hay 4 cái. Các thứ bỏ lẫn làm một đánh rõ lâu cho thật rẻo mượt, rồi cán mỏng như đồng hào. Cắt ra từng cái, bày hàng lên mặt tấm sắt, xong nướng cũng như thứ bít-quy.

Cách thứ hai. — Cũng lấy bát mà đong. Đường tây bột 1 bát, bột mỳ 6, trứng gà 4 cái. Trứng đập riêng lòng đỏ và lòng trắng ra 2 bát. Lòng đỏ đánh với đường rõ lâu cho bông, rồi thêm tý bột quế-chi hay va-nin cho thơm. Lòng trắng đánh thật lỏng như nước, xong cho bột vào thấu rõ kỹ hãy cho làm một, lại thấu lại cho đều, sau cho vào túi vải mà nặn từng cái đặt ra mặt tấm sắt, rắc thêm đường tây bột vào mặt từng cái, để cả tấm sắt vào lò nướng cũng như thứ kia.

Đồ hộp.— Giứa gọt vỏ cắt mắt bỏ ra từng khoanh, xếp vào hộp, đổ nước đường vào ngập khỏi mặt giứa độ một đốt, đặt vào nồi nước đun cách thủy đúng 30 phút lấy ra đợi nguội hàn kín lại.

Nước đường thắng, cứ một cân đường tây cho 10 bát ăn cơm nước vào, thắng rồi lọc để nguội hãy chế vào.

Vải, nhãn, muỗn làm phải bóc vỏ đi rồi cũng theo như thế.

Các thứ kẹo, mứt

Kẹo sìu.— Cứ 1 cân đường thì 1 hay 2 lạng kẹo mạch-nha là cùng. Lạc rang tuốt mạng tách đôi mỗi củ ra, xong soa ít mỡ vào lòng chảo cho đều, bắc lên bếp đổ đường và kẹo cho nước vào (1 cân đường đổ độ 1 bát nước thôi) đánh tan, đun hễ lúc thử giấp đường vào đầu ngón tay thấy có tơ rồi, cho độ chén con mỡ lợn nước vào lại đun lúc nữa, hễ giỏ giọt đường ra lưỡi dao thò tay vê bỏ mồm nhai thấy ròn, cho tý nước phèn rất chua vào quấy mạnh tay cho đường không hoàn cái được rồi đổ lạc chộn kỹ một lát bắc ra. Giải bột bánh khảo ra mặt bàn, đánh vung be bờ lên, đổ kẹo vào, thò cái chục gỗ hay ống nứa cán phẳng đều, đợi kẹo se mặt phủ bột lên đè thước lấy dao cắt nhanh nhanh tay. Cắt xong chộn kẹo vào bột cho ngấm, lúc vừa nguội tới bỏ vào nút kín kẻo ỉu.

Lời dặn.— *Mỗi cân đường chỉ cho độ 5, 6 giọt nước phèn thôi. Nấu bằng đường ta thì phải thắng bằng lòng trứng gà rồi lọc hãy dùng.*

Kẹo hồng.— Bột nếp phải thứ thật tốt ; cứ 1 cân bột 2 cân đường tây bột. Bột nếp cho vào nước đánh tan đổ vào vải miết lọc cho sạch bụi. Xong bắc lên bếp đun bằng than phải quấy luôn tay (quấy bằng đũa), tới lúc bột đã thành hồ mà trông thấy đã trong vắt hãy đổ đường lại quấy luôn tay. Đun tới khi gạt cái đũa ở giữa chảo thấy kẹo ở 2 bên chảy lại với nhau chậm lắm ấy là được. Bắc ra lấy vừng trắng rang thơm giải ra mặt mâm (bớt để ngoài một ít) cho kín, đổ kẹo vào. Đoạn ngồi chờ thấy kẹo chảy đến đâu lại bốc vừng ở ngoài rắc vào đến đấy, kẹo chảy hết sức cất đi một nơi đợi độ 2 hôm nữa hãy dùng mới ngon. Lúc dùng cắt ra từng

miếng chấm vừng vào cho kín mà dùng. Nếu khôug muốn rắc bằng vừng thì rắc bằng bột bánh khảo. Thứ kẹo này nếu muốn nấu lẫn lạc, thì lạc rang tuốt mạng tách đôi mỗi củ ra, lúc kẹo được hãy rắc dần-dần vào quấy đều.

Mứt sen.— Hạt sen trắng đã thông tâm rồi, cho nước đun sôi chắt nước ấy đi lại cho nước khác vào, luộc nhừ sẽ đồ ra giã (phải sẽ tay kẻo vỡ) cho đường tây vào chảo đổ nước đun tới khi thử thấy thành tơ non đổ hạt sen đã luộc vào lại đun lúc nữa (khi đổ hạt sen rồi thỉnh-thoảng quấy thôi). Hễ thò đầu ngón tay giấp nước đường thấy thành tơ dài bằng cái kim ấy là được. Bắc ra, để ghệch nghiêng chảo lên, gạt hạt sen lên góc chảo trên (nước đường ở dưới), ngồi cầm đũa cứ quấy miết xuống cạnh chảo luôn tay, tới lúc thấy nước đường đó đã trắng và đặc, để bằng chảo lại thò sẻng đảo đều vào với hạt sen, hễ khô là được, đợi nguội bỏ vào thạp.

Lời dặn.— *Hạt sen nấu mứt, nhà dùng thì 1 cân sen cho 1 cân đường thôi. Còn nấu bán, 1 cân sen phải cho đến 5 hay 6 cân đường, vì sen đắt tiền hơn đường nhiều, mỗi cân đường cho độ 1 bát ăn cơm nước thôi. Nước luộc hạt sen lần thứ hai giữ lại mà uống cũng tốt lắm, vì nước ấy có nhiều chất bổ. Hạt sen tinh mát, thanh tâm, bổ tỳ, bổ thận, hạ hỏa.*

Mứt bí.— Bí nạo vỏ, pha mỗi khoanh dài bằng que diêm, bổ mỗi khoanh ra mà cắt bớt ruột đi. Xong pha từng mảnh dầy bằng nửa hạt gạo một, rồi thái thành từng thỏi nhỏ, thân mỗi bề độ nửa hạt gạo. Thái xong cả, đánh nước vôi đặc cho vào ngâm hết 6,7 giờ vớt ra rửa sạch, đun nước sôi thả bí đó vào chần, vớt ra nong phơi, cứ cách 30 phút lại tưới nước sạch vào chộn đều lên. Tới khi nào thấy cật bí xanh mà cũng trắng toát

như ngó cần ấy là được. Đem rửa lại lần nước nữa rồi cân, cứ 10 cân bí đó là 12 hay 15 cân đường tây tấm, đổ vào chảo đồng chộn lẫn với bí (không phải cho nước) bắc lên đun to lửa phải đảo luôn tay, tới khi thử thấy nước đường thành tơ dài bằng cái kim rồi, ấy là được. Bắc ra cũng để ghệch nghiêng chảo lên, gạt bí lên góc chảo trên, nước đường ở góc dưới, ngồi thò đũa quấy miết xuống cạnh chảo, tới úc thấy nước đường trắng và đặc, đảo đều với bí, hễ nguội xem có thỏi mứt nào bết tách ra là được.

Lời dặn.— *Khi đánh nước vôi để ngâm bí phải lè lưỡi nếm xem thấy vừa đầm-đậm là được. Đừng nhạt mặn quá, nhạt quá nát bí, mặn quá cứng bí, 10 cân bí và 15 cân đường, lúc nấu xong chỉ còn tất cả độ là 17 cân thôi. Vì bí chảy ra nước rồi lại cạn đi thành thử còn có xác đó thôi.*

Mứt gừng.— Gừng để nguyên củ to, rửa sạch, bào mỏng lại rửa lại vài lần nữa cho sạch. Xong cứ việc cân đường (10 cân gừng, 15 cân đường tây tấm) cho vào mà nấu cũng theo như bí.

Mứt cà chua.— Cà chua, chọn những quả đừng chín quá, để nguyên núm khía mỗi quả làm 4 nhát ở 4 góc quả, đặt từng hàng ra một tấm ván, lấy tấm ván khác đề lên trên sẽ từ từ ép nhẹ tay cho hột và nước ra hết. Xong đánh nước vôi rõ mặn cho vào ngâm hết độ 6 giờ, vớt ra rửa sạch chần bằng nước sôi, rồi lại rửa lại độ 2 lần bằng nước nóng cho sạch hơi vôi, đổ đường vào chảo, cho nước đun tới khi thử thấy có tơ non, cho cà vào, lại đun bao giờ thấy có tơ dài bằng kim, bắc ra cũng theo như hạt sen mà làm.

Nước chanh, rượu bia, rượu mùi

Nước chanh.— Làm nước chanh phải sắp sẵn chai nút ướm cho vừa, và để sẵn cả dây thép nữa. Lấy 1 lít

nước lã lọc (đừng cho đầy) cho đường tây bột vào đánh lấy vừa phao-phảo ngọt (đừng ngọt quá). Xong lọc đi rồi lại đổ vào chai, cho 5 gr. thuốc muối-tiêu (bicarbonate de soude) và 3 gr. rưỡi a-sít si-tờ rích (acide citrique) vào nút rõ kín buộc dây thép rõ chặt lắc lên một tý rồi cất một nơi mát độ 8, 9 hôm dùng được.

Lời dặn. — *Khi muốn làm nước chanh để rõ lâu thì lúc chưa đổ nước đường vào chai, phải cho mỗi lít là 5 centigr. suyn-phit đờ sút (sulfite de soude) rồi hãy đổ nước đường và 2 vị kia vào nút kín lại. Chỉ vài hôm là sulfite de soude biến mùi thì nước chanh để được lâu lắm mà vẫn còn hơi (gaz). Nút để nút chai nước chanh thì phải dùng thứ tốt, nếu không, nút vào nó phì hơi ra thì sau không kêu nữa, mà mùi nó khó ngửi. Muốn cẩn thận hơn khi nút xong gìm chai vào vại nước, nếu thấy chỗ nút có tý lăn-tăn phì thì phải gắn ngay si lại cho kín.*

Chanh (Citron).— Nếu có nước mưa thì tốt hơn, dù nước nào cũng phải lọc tử-tế mới tốt. Cách làm : bỏ ít đường cát ta vào bát cho tý nước chưng lên rõ đỏ rồi cho ít nước lạnh vào quấy kỹ lọc sạch hòa vào một lít nước lã. Hễ sắc nó đã vàng như hổ-phách thì thôi, cho 250 gr. đường tây bột đánh tan, xong cho 10 gr. acide citrique và 20 giọt nước hoa chanh (essence de citron) cho thơm. Nút chặt lại buộc dây thép cho kỹ rồi gắn si thêm đem bỏ vào chum nước mưa mà ngâm hay đào đất mà chôn (ở nhà quê có giếng hay ao mà ngâm thì càng tốt) độ 10 hôm đem lên, lấy nước lã lọc cho vào cốc rồi hòa citron đó vào lẫn mà uống mát lắm.

Muốn ngọt nữa thì thêm đường tây cũng được. Đường tây cũng thắng lên rồi lọc thì để dành được lâu.

Rượu bia.—*Cách thứ nhất.*— Làm rượu bia phải có 1 cái thùng đựng rượu vang thì làm mới dễ. Nếu muốn làm thử ít nhiều cũng phải thuê thợ mộc đóng 1 cái nhỏ mà

hình cũng phải làm đáng như thùng đựng rượu vang thì mới làm được.

Cách làm như sau này:

Mật mía hay đường cát	1kgr. rưỡi
Men rượu bia (levure de bière)	80 gr.
Nước lọc	từ 50 đến 60 lít
Hòe hoa	125 gr.

Trước hết đổ hòe hoa vào nồi cho 5 lít nước đặt lên bếp đun nhỏ lửa độ 1 giờ đem lọc lấy nước ấy mà ngâm mật hay đường. Lại đổ 5 lít nước nữa vào bã hoè hoa đó đun nhỏ lửa độ 1 giờ nữa rồi lọc bỏ bã đi, nước đổ lộn vào chỗ trước. Xong cho hết số nước kia vào và bỏ cả men nữa, đợi một lát đánh cho tan các thứ ra với nước thế là được. Đậy miếng vải lên chỗ nút để đợi men bốc, về mùa nóng chừng 4, 5 hôm đã bốc, mùa lạnh có khi đến 15, hay 20 ngày. Trong khi đội men bốc đó, phải kê cái chậu xuống bên dưới thùng đợi bọt có đùn ra thì chảy vào chậu để dùng được việc khác. Khi men rậy hết sức rượu đã lắng trong vắt bẳn lại rồi, lấy vài cái lòng trắng trứng gà, đánh rõ tan, múc lấy độ nửa lít rượu cho vào lại đánh lại lúc nữa cho kỹ. Đoạn sẽ chắt rượu ra cái thùng khác bỏ cặn đi, đổ chỗ rượu có lòng trứng vào thò cái gậy quấy thật mạnh (quấy một chiều) một lúc bỏ gậy ra, lấy vải đậy lại, đến hôm sau hãy đóng vào các chai, cất một nơi để dùng dần.

Lời dặn. – *Nếu muốn cho rượu được có hơi thì khi men chưa rậy hết sức cứ chắt lọc đóng luôn vào chai là về sau mở nút chai ra dùng thấy rượu có hơi. Thí dụ độ 5 hôm men mới rậy hết, nhưng được 3 hôm hay hơn 3 hôm mình đem đóng ngay. Rượu bia tây làm bằng sà ma thảo (houblon, nhưng houblon ta đây không có, dùng hoè hoa thay vào. Hoè hoa mùi cũng đúng như houblon và cũng có tính sát trùng, vì chất nó cũng đăng-đắng như thế.*

Cách thứ hai.— Một nắm to hoè hoa, một nắm to mầm thóc mạch-nha tán nhỏ 500 gr. đường cát, các thứ cho cả vào một cái nồi đổ 4 lít nước đem đun sôi nửa giờ. Bắc ra lấy 1 dúm men rượu bia (levure de bière) cho vào rồi đổ sang một cái vại hay chĩnh cho thêm 10 lít nước nữa quấy đều đậy qua lại để đợi độ 4 hôm cho men rậy thật hết sức đem chắt ra đóng vào các chai nút rõ kỹ cất một nơi mát độ 10 hôm là dùng được.

Lời dặn.— *Thứ này chính tên nó là bia trắng (bière blanche). Nếu muốn cho sắc của nó cũng giống như các thứ bia kia thì khi men rậy hết sức rồi phải lấy một ít đường đỏ chưng lên mà nhuộm. Cách làm cũng như nhuộm citron đã nói rồi, nhuộm xong hãy đóng chai. Thứ này dễ làm lắm: Levure de bière mua ở hiệu thuốc tây. Mầm thóc mạch-nha nếu không có thì dùng mầm thóc ta của những người nấu kẹo mầm.*

O-răng-giát ê-cô-nô-mích (Orangeade économique). — Lấy vỏ của 3 quả cam rõ to mà chín cắt ra từng miếng dài và nhỏ, bỏ vào lọ, đổ một lít rượu ô-đờ-vi trắng, (eau-de-vie blanche) nút thật kỹ để một nơi, vài hôm lại một lần đem ra đun nước sôi để cách-thủy cho nóng tới rượu lại bỏ ra, lắc lộn lên một lát cất đi, hết 2 tháng đem ra lọc đóng vào chai nút kỹ. Xong mỗi khi muốn uống nước o-răng-giát (orangeade) phải lấy một cốc nước lã lọc đánh ít đường tây bột vào cho vừa phao-phảo ngọt, rót một cùi dìa ăn cà phê rượu ô-đờ-vi đã ngâm vỏ cam đó cho vào quấy đều mà uống tốt lắm.

Các thứ rượu mùi

Y-po-cờ-rát a la va-nin (Hypocras à la vanille). — Tán nhỏ 35 gr. va-nin thứ tốt cho vào lọ, đổ 1 lít vang trắng, 65 gr. rượu 55 độ, 65 gr. đường tây bột, nút kỹ, lắc lộn lên cất đi một nơi, hết 2 ngày 2 đêm đem lọc bỏ bã đi là dùng được.

Y-pô-cờ-rát a lắp xanh. (Hypocras à l'absinthe). -

Lấy 1 nắm ngải-cứu tươi 1 dúm bột nhục đậu khấu, 80 gr. đường tây miếng ngồi mài từng miếng vào vỏ một quả chanh (mài vào mặt lần da xanh) để lấy mùi, 6 cái đinh hương đập giập, 60 gr. rượu 55 độ, 1 lít vang trắng, các thứ đổ cả vào một cái lọ nút kín lắc rõ kỹ để hết 48 giờ đem lọc sạch bỏ bã đi thế là dùng được rồi.

Y-pô-cờ-rát ô sê-đờ-ra. Hypocras au cédrat.--Gọt vỏ của 1 quả phật-thủ to bỏ vào lọ đổ 1 lít rượu vang trắng thứ tốt, 60gr. rượu 55 phân, nút kỹ lắc mạnh một lát để hết 48 giờ mở cho 90 gr. đường tây bột, lại nút kỹ rồi cứ cách vài giờ lại lắc lộn lên một lần, hết 12 giờ đem lọc bỏ bã đi là dùng đượ c.

Lời dặn. – *Rượu 55 phân không có, dùng rượ'u ty 35 phân cũng được nhưng phải cho hơn lên một it.*

Vanh đo-răng (Vin d'oranges). – Cam phải chọn thứ chín, mỗi quả cắt đôi, để cái dây lên miệng liễn rồi vắt từng mảnh cam vào cho nước chẩy xuống liễn, sơ tướp ở lại. Vắt xong phải để mảnh cam vào gan bàn tay sẽ từ-từ ép lại cho kiệt mọi tý. Đoạn lấy cái chai thủy-tinh to đổ nước cam ấy vào nút kỹ, để yên một nơi. Bao giờ trông thấy nước cam ở chai đó thật lắng trong hẳn lại, sẽ cầm từ-từ chắt phần trong riêng ra, còn phần cặn cho vào miếng vải rõ dầy lọc vắt kiệt, vất cặn đi, nước trong đổ lộn làm một. Đem đong xem rồi cứ 9 phần nước cam đó thì cho 1 phần nước hoa cam vào, lại mỗi lít nước cam đã có lẫn nước hoa cam đó phải lấy 370gr. đường tây bột cho vào một ít nược lã thắng lọc sạch để nguội hãy đổ lẫn làm một. Nút kín lắc mạnh một lúc đem cất một nơi, cứ ngày ngày động hũ lên một lần, hết 15 ngày, lại tính cứ 5 lít đó phải lấy nửa lít rượu 60 phân đổ vào, lắc mạnh một tý lại đem để một nơi mát, phải lấy cái vại úp ở bên ngoài cái hũ rượu đó lại. Đợi hết dăm tháng hãy đem chắt đóng chai dùng dần.

ĐOẠN THỨ III

Cách tẩy đánh rửa những vật dùng và những lời phụ thêm

Tẩy đánh rửa những vật dùng

Đồ giẻ.— Dấu dầu hay mỡ.— Lấy dầu thông (essence de télébenthine) giỏ vào chỗ vải phải dấu đó,rồi cầm miếng giẻ trắng sạch khác mà cọ, hễ khô lại giỏ nữa, kỳ hết mới thôi. Xong nhúng nước sát xà-phòng để một lát hãy giặt.

Dấu bùn.— Những đồ vải phải dấu bùn thì phải sát sà-phòng giặt qua trước, rồi lấy *cờ*-rem đờ-tác (crême de tartre) nhào với nước (cặn thùng rượu vang) mà tẩy, sau lại giặt lại là được.

Dấu mực mới. — Phải cho vật vào vò với xà-phòng trước cho hết cái dấu mực đi đã. Xong pha độ 6, 7 phần nước lã vào 3, 4 phần a-sít cờ-lô-ry-đờ-rích (acide chlorhydrique) đổ vào chỗ hoen ấy mà vò. Dấu hoen ấy là dấu ô-sít-đờ-phe (oxyde de fer)nó ở lại còn dầu trước vò xà-phòng nó đã đi rồi mà gọi là dấu mực đó là nó thuộc về chất của loài thảo mộc (végétale). Nếu khi tẩy bằng acide ấy pha với nước lã mà không sạch, thì phải thêm ít sen-đề-tanh (sel d'étain) vào lẫn mà vò.

Dấu mực cũ.— Cũng phải vò xà-phòng và nước trước, xong lấy a-sít ô-xa-lích (acide oxalique) rỏ vào mà vò.

Dầu rượu vang đỏ hay trắng.— Các thứ dấu này chỉ lấy ô-đờ-gia-ven eau de javelle rỏ gọn vào (đừng cho loang ra chỗ không có dấu) những chỗ dấu mà vò rồi sát xà-phong giặt lại là được.

Đánh rửa những đồ bằng bạc hay mạ bạc.— Hòa bờ-lăng đét-pa (blanc d'Espagne) với nước cho vừa nhao-

nhão, bôi vào vật phải đánh đó, để hơi khô đi. Lấy giẻ vải hay giạ cứ đánh mãi cho kỳ sáng. Xong lại lau bằng giẻ khô lại lượt nữa là đẹp. Đồ mạ kền thì chỉ thêm ít nước đái quỷ (ammoniaque) vào mà đánh là được.

Đánh những đồ bằng đồng.— Phải lấy mấy thứ kể sau đây hòa lẫn với nhau mà đánh :

Acide sulfurique	60 gr
Phèn chua bột.	15 —
Tripoli	50 —
Nước lã.	250 —

Các thứ đó đổ lẫn đánh tan, lấy giẻ chấm vào mà đánh kỹ là sáng như mới ngay. Nếu khi vật bằng đồng có dính mỡ hay sáp hay nhựa thì phải hơ vật ấy lên lò than cho nóng rồi lấy giẻ lau kỹ đã sau hãy đánh bằng thuốc.

Đánh sáng xong lau bằng giẻ sạch vá khô cho bóng, chớ đừng rửa nước.

Đánh rửa những vật bằng thủy-tinh.— Cắt mỏng và nhỏ ít khoai tây chộn lẫn vào ít giấm mà cọ, xong rửa sạch đi là sáng như mới. Nếu đồ vật là lọ thì cứ cho khoai và giấm với nước lã ngâm độ lúc lâu, đút nút chặt mà súc cũng sạch.

Đũa hay nồi niêu bằng đất.— Lấy lông gà hay lông vịt giấp nước cọ cho các chất nhờn và muội đen đi hết, xong sát xà-phòng vào miếng giẻ mà cọ lại rồi hãy rửa nước.

Đũa bằng ngà.— Những đũa bằng ngà khi dùng lâu nó đỏ ra thì cứ lấy cái thân cây chuối, cắt một đầu đi rồi cắm đũa cho ngập tịt xuống để độ vài giờ, nhựa chuối nó hút hết chất đỏ và bần đi lại trắng như mới ngay.

Đũa bằng xương.— Những đũa bằng xương khi nó bẩn chỉ lấy mảnh kính mà cạo rồi đánh lại bằng giấy giáp là trắng và đẹp hơn.

* * *

Những lời phụ thêm nên nhớ

1) Phàm việc làm món ăn là phải nên cẩn thận và sạch sẽ giữ phép vệ-sinh thì mới không đến nỗi chóng thui và khi ăn cũng không hay sinh ra những sự nguy hiểm.

2) Trong bếp làm đồ ăn hoặc chỗ chạn để bát đĩa nồi niêu sanh chảo không nên để gần xà-phòng vào, vì lỡ ra vô ý nó rây vào món ăn hay vật dùng ăn phải thì độc.

3) Khi làm các món ăn nếu có củ mã-thầy thì các vật dùng bằng ngà như đũa, dao có chuôi ngà không nên để gần, vì cái chất ở mã-thầy nó có thể làm cho ngà phải mềm ĩu ra.

4) Khi làm đồ ăn phải nhớ kiêng nhất những vật gì bằng chì không được để gần, vì sợ lỡ ra vô ý nó dây vào, ăn phải rất độc. Nhất là những món ăn có chất chua, hơi dính tý chì vào ăn phải cũng có thể nguy đến tính mạng ngay.

5) Các vật bằng đồng như : nồi, mâm, sanh, chảo v. v. khi nó đã hơi hơi hoen gỉ xanh ra đem dùng vào việc ăn thì phải cọ đánh rửa cho mất đi. Nếu không lỡ ra rây vào món ăn ăn phải, cũng có thể nguy đến tính mạng.

6) Khi luộc măng tre tươi không nên luộc bằng nồi sanh bằng đồng, vì măng tre tươi lúc sống chất nó hay làm được thôi đồng ra. Nếu muốn thi nghiệm cho đích, cứ bỏ vào luộc xong đem ra thấy nồi hay sanh đó sáng ra. Măng đã luộc rồi đem sào nấu dùng vật bằng đồng để làm thì không ngại nữa. Vì các chất ở măng có thể làm cho đồng thôi ra nó đã đi mất hết rồi.

7) Khi làm món ăn bằng khỉ, xương đầu nó đem bóc thịt và óc, nấu nước tắm cho trẻ khỏi được sài ; lông nó chữa được sài chạm cữ. Nghĩa là người nào lần trước hay đã nhiều lần sinh con cũng bị mà không chữa được, thì lấy cái lông nó đem phơi khô để dành đợi lần sau đẻ, lúc vừa sổ con ra, lấy cái lông ấy, múc bát nước lã giấp vào vất tứ tung khắp trong giường màn và vào cả mình người mẹ và con nữa xong lại buộc lại gối vào đầu

đứa bé hay treo đầu màn, thế là khỏi. Nếu lông ấy cũng không khỏi, phải dùng đến lông cọp (cũng làm như thế) là cùng.

8) Làm thịt dê ăn phải nhớ: dê trắng đầu đen, hay dê đen đầu trắng không nên ăn, vì nó độc lắm. Lỡ khi không biết ăn phải cứ lấy cam-thảo sắc đặc mà uống. Óc dê cũng độc không nên ăn.

9) Khi dùng yến sào nhặt nên giữ những lông đen phơi khô để dành phòng khi ăn yến sào phát bệnh ho (vì nhặt lông yến không kỹ), thì đánh it nước vôi để lắng, chắt lấy phần trong cho lông đen ấy vào ngâm độ 2 giờ, lại vớt lông ra phơi khô cất đi, rồi thái nhỏ cam-thảo bỏ vào nước ấy ngâm độ 1 giờ rưỡi lấy nước ngậm vào mồm, nằm ngửa ra cứ nuốt dần dần tý một là khỏi.

10) Khi làm món ăn bằng cá chắm, nếu mua được thứ đen, lúc mổ bụng cá ra lấy cái mật nó (đừng đánh rây nước vào) rửa rượu đi cho người có bệnh ho nặng hay đau bụng kinh niên nuốt ngay vào mồm chiêu thêm ngụm rượu nữa, chỉ độ 3 hôm 3 cái là khỏi. Cá càng to mật càng tốt. Đem phơi khô để dành mà dùng cũng được. Người yếu sức và trẻ con không nên cho dùng nhiều.

11) Làm món ăn bằng cá chép, lỡ khi mua phải cá ao, cá đầm, đem về nên lấy một chén giấm tây đổ vào mồm nó, để độ 1 phút hãy làm thịt thì hơn. Vì giống cá ao, cá đầm vẫn có mùi bùn, có chút độc, không được lành như cá sông.

12) Làm thịt sam nên giữ lấy cái mai nó đem phơi khô để khi có lợn đẻ, lúc sổ ra đem hun cho nó khỏi được chứng sài.

13) Mua cá bống nên tinh, con nào to mà có hoa như hoa cá quả thì độc đừng dùng.

14) Trừ ra những khi làm bữa ăn thường, còn khi làm cỗ hay làm các món quý, thì các xương cá quả, xương lươn, đầu vỏ tôm, cứ ninh rõ kỹ, cho rữa hết chất tốt rồi chắt lọc không thôi, chứ đừng nên giã nhỏ rồi lọc. Vì ninh giở-giang đem giã rồi lọc, bao giờ cũng có chất tanh, mà không được hết các chất tốt ở xương chảy ra bằng ninh rõ kỹ.

15) **Thử nấm và trừ độc của nấm.**— Khi thấy thứ nấm lạ muốn ngại là nấm độc, nên thử như thế này thì rõ: lấy củ hành tây cắt ra từng nhát to bỏ vào nấu chín với nấm mà xem, sắc các nhát hành ấy, nếu nâu hay xanh ấy là có độc. — Trừ độc của nấm. — Nấm cắt ra từng nhát, pha giấm vào nước lã, bỏ nấm vào ngâm độ 3 giờ, rồi lấy nước nóng khác giội đi giội lại vài lần cho kỹ thì dù nấm độc ấn cũng không can chi.

16) **Chữa các món ăn rang hay nấu mặn quá.**— Lấy cái giá sạch giấp nước rõ ướt úp lên miệng nồi đồ ăn, rồi lấy cái khăn sạch cũng giấp nước cho ướt mà phủ lên trên cái giá đó. Xong gạt than lửa bớt đi, chỉ để nóng vừa-vừa thôi, độ 1 lúc thì chất mặn kéo bám lên cái giá, đồ ăn phải nhạt bớt. Cách đó chỉ chữa các món ăn rang hay kho là chóng thôi.

17) **Chữa nước dùng thiu.**— Bắc nồi nước dùng lên đun rõ sôi lục-sục. Đang lúc sôi gắp mấy hòn than hồng, thổi sạch tro đi, rồi ném vào nước dùng đó, giụt lửa đi, để nguyên lấy độ 3 phút nếm nếu thấy còn chất chua chua lại phải gắp than hồng ném vào kỳ hết mùi mới thôi. Xong đem lọc lại được như cũ ngay. Nếu là canh có rau hay vật gì làm như thế xong bắc nồi ra lấy đũa gắp rau, vừa gắp vừa sẽ khỏa cho sạn chìm xuống dưới, gắp hết rau hãy lọc nữa. Như thế nghĩa là nhờ được thán khí nó hút chất chua đi thì nước dùng phải hồi như cũ. Thán khí dùng được nhiều việc lắm, như hài cốt đem đi xa, cứ gói vào giấy, cho kín lót than dăm vào lòng bồ, đặt gói hài cốt vào, lại phủ kín than dăm lên trên, xong rắc một cỗ tổ-tôm đánh đã mòn các cạnh lên trên hết đậy bồ đem đi. Thế là thán-khí thì hút hơi, mà tổ-tôm cũ kia thì ky, dù chó nào giỏi đánh hơi đến đâu cũng không thể biết được.

18) **Chữa cơm khê.** — Cơm thổi lỡ khê nhiều người cứ bỏ lá trầu hay vẩy rượu vào đó là lầm, không ăn thua, chỉ nên nhờ thán khí là hơn.— Khi cơm đã chín, mở nồi ra thấy khê, cứ để nguyên trên bếp, gắp than đang hồng thổi tro đi, bỏ vào mặt cơm, đậy ngay vung lại, úp kín đợi độ 5 phút là hết hơi khê. Hễ khê ít bỏ ít, khê nhiều bỏ nhiều than.

19) **Chữa cơm rắn.**— Khi mở nồi cơm ra, cứ vẩy vài giọt nước vào mặt cơm đậy vung lại, giấp nước rõ ướt một cái khăn quấn vào quanh mép vung và miệng nồi, gạt thêm than lửa ra chung quanh đáy nồi, rồi úp một cái nồi to khác vào nồi cơm, để độ 10 phút là được.

20) **Cách ghế cơm nguội.** — Cơm nguội đã cách đêm nếu cứ để nguyên đem ghế, trừ ra ít mới có thể, còn nhiều quá, dù ai khéo làm đến đâu nữa cũng vẫn có chút hơi cơm nguội. Vậy cứ theo như cách nói đây thì nhiều người khó biết là mình ghế.—Vo gạo sạch xong đổ cơm nguội vào giá khác cũng nhúng nước sạch vo cho ra

hết nước trắng rồi vầy rõ ráo đổ nước vào nồi (liệu để chứ) đun sôi già. đồ gạo, chất to lửa lên, liệu chừng mọi khi gạo cho sôi 10 phần là vừa rẻo;bấy giờ ghế cơm nguội chỉ cho sôi độ 5 phần thôi. Lúc gạo đã sôi được độ 5 phần rồi, cho cơm nguội vào đảo đều, (liệu cả cơm và gạo với nước chỉ còn sin-sịt một ít là vừa, (nhiều nữa nát) bịt vung đun rõ to, lên hơi ghế đều, lại đậy vung đun to độ 2 phút nữa, ghế qua một lượt nữa thì đậy vung úp nồi gạt than chín là được.

21) Tổng kết về việc làm bếp là : phải khôn khéo tự người nhà bếp. Thí dụ: một con cá quả tự nghĩ ra mà làm thành mấy món khác nhau, như nạc thì sào, hấp, rán, bít-tếch; xương thì nấu canh hay riêu v.v. hay một con gà, một con vịt cũng thế, chứ sách chỉ nói được những điều-cốt yếu mà thôi, không thể sao kể rõ hết được.

HẾT

Sách mới

MẶT TRÁI ĐỜI

— Ngọc-Thỏ soạn —

TÂN-DÂN THƯ-QUÁN XUẤT-BẢN

Giá bán : 0$25

Ai tò-mò muốn biết rõ cái màn bí-mật của xã-hội hiện thời, thì nên đọc cuốn « Mặt Trái Đời » của Ngọc-Thỏ. Ngòi bút hoạt-bát, vẽ truyền-thần những tấm mặt nạ có hoạt-động của người đương thời, ai lại không nên thưởng-giám ?

MỤC-LỤC

Số trang

PHẦN THỨ NHẤT

Tựa 3
Rọn mâm hay rọn bàn. — Mời khách, tiếp khách 5

ĐOẠN THỨ I

Rọn mâm hay rọn bàn . . . 5

ĐOẠN THỨ II

Mời khách và tiếp khách . . . 9

PHẦN THỨ II

Trữ các thực-vật và động-vật — Làm các thứ nấu cái ăn và tương, cà, dưa, mắm — Muối trứng, thịt, giăm-bông (jambons) và làm các thứ lạp-sường

ĐOẠN THỨ I

Trữ các thực-vật và động-vật

Để dành bắp cải 11
Để dành khoai tây 12
Để dành trứng 12
Để dành sữa tươi 12
Để dành thịt 13
Để dành cá sống 13
Để dành cua 13
Để dành ốc 13

ĐOẠN THỨ II

Làm các thứ để nấu cái ăn và tương, cà, dưa, mắm.

Bột cari. (Poudre de kari) . . 14
Cà-chua lọ 14
Chanh-sôi. 15
Tương-Bần 15
Nén cà bát 16
Nén cà pháo 16
Muối dưa 17

Số trang

Làm mắm 18

ĐOẠN THỨ III

Muối trứng, thịt, giăm-bông và làm lạp-sường.

Muối trứng 20
Muối thịt 21
Muối giăm-bông 21
Làm lạp-sường 22

PHẦN THỨ III

Các cách nấu nướng

ĐOẠN THỨ I

Các loài chim. — Chim đồng, chim rừng và chim nhà nuôi.

Chim gáy 25
Chim sẻ 26
Quạ khoang. 27
Chim ngói 27
Chim bồ câu xanh 30
Gầm-ghì 31
Công, trĩ, gà-lôi 32
Chim giẽ 33
Ngỗng trời 34
Mồng, két, le. 34
Bìm-bịp 35
Cò bợ 35
Yến sào 35
Vịt bầu 36
Vịt đàn 42
Ngỗng 42
Ngan 44
Gà 44
Chim bồ-câu 53

ĐOẠN THỨ II

Các giống 4 chân. — Các giống thú ở rừng và nuôi ở nhà

Sơn-dương 53

	Số trang
Hươu, nai	54
Gân hươu	54
Cầy	55
Khỉ	55
Dê	56
Lợn	56
Thỏ	74
Bò	76
Trâu	85
Chó	85

ĐOẠN THỨ III

Các loài cá có vẩy, không vẩy và các loài có mai, có vỏ, ở nước ngọt và nước mặn

Cá quả	88
Cá chép	94
Cá chắm	98
Cá rô	98
Cá trê	99
Cá ngạnh, cá nheo, cá bò	99
Chạch	99
Lươn	100
Nhệch	102
Rắn nước	104
Ngóe	104
Ếch	104
Cá thờn bơn	106
Cá mòi	107
Cá thiết linh	108
Cá thủ	108
Bong bóng (cá thủ)	109
Cá dưa	111
Bong bóng (cá dưa)	112
Cá song	112
Cá khoai	112
Cá đuối	113
Cá đía	113
Cá chim	114
Cá thu	115
Cá nhụ	115
Cá đé	115
Cá lành-canh	116
Cá mực	116
Ba-ba	119
Sam	121
Cá bày, cá chôi, cá giếc	122
Sò huyết	122
Ron	123
Hà, hầu	124
Bào-ngư	125
Vây cá	126
Hải-sâm	128
Rươi	130
Ngán	131
Cá mè	131
Rạm	131
Cua đồng	132
Cua bể	133
Tôm he	135
Tôm đồng	137
Tôm rảo	137
Tép	138
Mầy-mậy	138
Long-tu	138
Hoàng-ngư-đầu	139
Ốc bươu	139
Sứa	142
Rau câu	142

ĐOẠN THỨ IV

Nấm, trứng. — Các thứ rau và các thứ hoa quả.

Nấm	143
Trứng gà	144
Trứng vịt	145
Mộc-nhĩ	145
Rau cải bắp	145

	Số trang
Cải củ	146
Rau cải	147
Rau rền	148
Rau tập-tàng	148
Rau đay	148
Rau mồng-tơi	149
Rau rệu	149
Rau sam	149
Rau mơ	149
Rau rút	149
Rau muống	149
Rau cần	151
Đông-trùng-thảo	152
Rau riếp	152
Rau mùi	152
Rau răm	152
Húng quế	153
Húng láng	153
Rau ngổ	153
Kinh-giới	153
Tử-tô	153
Lá sầu, lá đơn, lá sim, lá cúc-tần	153
Lá ổi, lá sung	153
Khế	154
Chanh	154
Tỏi	154
Hành	154
Hẹ	154
Thìa-là	154
Ớt	154
Giềng	154
Nghệ	155
Gừng	155
Măng vầu, măng nứa, măng tre	155
Rau chuối	155
Hoa chuối	155
Mướp hương	156
Mướp đắng	156
Bầu	157
Bí đao	158
Bí đỏ	157
Dưa chuột	158
Dưa gang	159
Đu-đủ	159
Cà bát	160
Cà chua	160

PHẦN THỨ IV

Bánh chưng, bánh nếp, bánh dợm, bánh tro, bánh dự (bánh bột lọc) – Chả rán, tỉm-sắm, bánh bao, bánh bẻ. – Mắn-thắn, mi, phở – Các thứ sôi, chè, thạch, bánh ngọt. – Đồ hộp, kẹo, mứt. – Nước chanh, rượu bia, rượu mùi. – Cách tẩy dánh rửa các vật dùng

ĐOẠN THỨ 1

Bánh chưng, bánh nếp, bánh dợm, bánh tro, bánh dự. – Chả rán, tỉm-sắm, bánh bao, bánh bẻ. – Mắn thắn, mi, phở

Bánh chưng	161
Bánh nếp	162
Bánh dợm	162
Bánh tro	163
Bánh dự	163
Chả rán	163
Bánh tỉm-sắm	164
Bánh bao	165
Bánh bẻ	165
Mắn-thắn	165
Mi	166
Phở	169

Số trang

ĐOẠN THỨ II

Các thứ sôi, chè, thạch, bánh ngọt, đồ hộp. — Kẹo, mứt. — Nước chanh, rượu bia, rượu mùi.

Sôi vò 167
Sôi và gấc 168
Sôi lá diễn 168
Sôi gấc 168
Sôi hoa cau 168
Sôi séo 168
Sôi gạo đồ 169
Sôi dừa 169
Sôi nén 169
Sôi lạp-sường 169
Sôi lúa bung 169
Chè đường 170
Trè củ 171
Chè đậu đãi 171
Chè kho mật 171
Chè hạt giẻ 172
Sắn-bảo-lường 172
Lục-tào-sá 172
Chí-mà-phù 172
Thạch 172
Phục-linh-cấu 173
Bánh gai 173
Bánh mật 173
Bánh sô-sê 174
Bánh cốm 174
Bánh gấc 174
Bánh mảnh cộng 175
Bánh thạch 175
Bánh sâm 175
Bánh quế 175

Số trang

Bánh gừng 175
Bánh quả bàng 176
Bánh bít-quy 176
Bánh ga-tô (gâteau) 177
Đồ hộp 177
Kẹo siu 178
Kẹo hồng 178
Mứt sen 179
Mứt bí 179
Mứt gừng 180
Mứt cà-chua 180
Nước chanh 180
Rượu bia 81
Các thứ rượu mùi 183

ĐOẠN THỨ III

Cách tẩy, đánh, rửa những vật dùng và những lời phụ thêm

Đồ giẻ. — Dấu dầu hay mỡ, . 185
Dấu bùn 185
Dấu mực mới 35
Dấu mực cũ 185
Dấu rượu vang đỏ hay trắng 185
Đánh rửa những đồ bằng bạc hay mạ bạc 185
Đánh những đồ bằng đồng. 186
Đánh rửa những vật bằng thủy-tinh 186
Đũa hay nồi niêu bằng đất. 186
Đũa bằng ngà 186
Đũa bằng xương 186
Những lời phụ thêm nên nhớ 187

BIBLIOTHÈQUE NATIONALE R.F. IMPRIMÉS

TÚ-XUẤT !

F.N.L.O.V.

Những chuyện ngông-cuồng của Tú-Xuất đã làm cho Tú-Xuất nổi danh, nên có câu truyền-tụng rằng: Thứ nhất Ba-Giai, thứ hai Tú-Xuất.

Sách đã xuất-bản của Tân-Dân Thư-Quán

TIỂU-THUYẾT

Gió rập sóng vùi.	0p 5
Một truyện báo thù ghê gớm.	0.16
Anh-Hùng Tương-Ngộ	0.12
Hẹn giờ chết	0 10
Bước đời ăn cướp.	0 30
Bức thư của ai	0.16
Vợ lẽ yêu của tôi	0 40
Tham của chết cháy	0 20
Con khỉ giết người	0 10
Tân-Sử Kỳ-Quan	0 80
Ai giết quan tòa ?	0.12
Xác chết chạy đi đâu ?	0.12
Hồng-nhan đa truân.	0 40
Chiếc bóng song the.	0.90
Hai vợ (trọn bộ)	0.35
Kim Vân Kiều Tiểu-thuyết.	0.85
Bóng trăng soi	0 30
Danh hoa thảm kiếp	0.35
Một vạn đồng	0.10
Huyết chích tử	0.35
Vòng quanh thế-giới.	0 20
Hồ-điệp-hoa.	0.20
Song hiệp phá gian — trọn bộ	0.45
Vợ tôi (Dư chi thê) — trọn bộ	0 70
Chồng tôi (Dư chi phu) — trọn bộ	0 70
Thế-giới trẻ con	0 25
Thiết-hoa-tiên sử — trọn bộ.	1.00
Bình Sơn Lãnh Yến — trọn bộ.	1.20
Song-phượng kỳ-duyên.	0.90
Thuyền-tình bể-ái — trọn bộ	0 90
Anh-hùng-náo — trọn bộ.	1.20
Tục Anh-hùng-náo — trọn bộ.	1 10
Lục-mẫu-đơn — trọn bộ	1.50
Truyện cổ-tích, 3 cuốn	0 60
Phấn-trang-lâu. 1	0 60
Mỹ-quốc song nga — trọn bộ.	0 80
Tiểu-thuyết thi	0.50

KỊCH-BẢN

Thù chồng nợ nước	0p12
Nghĩa nặng tình sâu	0 12
Chén thuốc độc.	0 40
Tây-Sương tân-kịch	0.20
Tòa-Án Lương-tâm (hết)	0 30
La Tasse de poison	0 50

SÁCH HỌC

300 bài tính-đố.	0p30
Quốc-Văn Độc-Bản. C. E. và C M.	0.40
40 bài Quốc-Sử.	0.40
Luận Quốc-Văn.	0.20
Sơ-học yếu-lược toàn-thư	0.40
Pour nos jeunes écoliers (Lectures françaises — C M. et C. E.) adopté	0 50
Tập bài thi Sơ học yếu-lược	0.35
Problèmes du Certificat d'études	0 50
Lên bảy	0.12
Vần Quốc-Ngữ Tân-Dân	0.05
Choix de dictées expliquées (C E)	0.35
Cent dictées du Certificat d'études.	0.40
40 Morceaux de Récitation française Cours Elémentaire.	0 25
Cours Préparatoire	0.25
Sách dạy nói tiếng tây	0.25
Sơ-học hợp-tuyển.	0.35
Les épreuves orales du C. E P.	0.50
La Récitation fr. expliquée C. M. et C. S	0.25

LINH-TINH

Quan-âm Thị-kính dẫn giải	0p35
Cung-oán ngâm-khúc dẫn-giải.	0.25
Chinh-phụ ngâm-khúc dẫn giải	0.30
Truyện năm mới	0.20
Văn a trích cầm	0 40
Sách xem Tết năm Mậu-Thìn	0.25
Sách xem tết Năm Canh-ngọ	0.20
Đối-đãi phụ-nữ.	0.25
Bán cười	0.20
Bé cái nhầm !	0 45
Trò đời I, II, III, IV mỗi cuốn	0 20
Tiếu-Lâm Tàu.	0.30
Sách dạy đánh chầu	0.40
Sách cười	0 20
Pháp-Việt đề-huề	0.10
Diễn-thuyết Phan-chu-Trinh	0 10
Tuyên-cáo quốc-dân.	0.05
Réglement scolaire	0.30
Gương soi phấn.	0.25
Tiếu lâm Nhật-bản	0.20
Văn-chầu	0 30
Mặt trái đời	0 25

Imp Long-Quang — Hanoi