

Bò Xào Lá Giang

Món thịt bò xào lá giang, tuy không là món đặc trưng được liệt kê trong thực đơn chính của các nhà hàng du lịch, nhưng khi cần thiết đầu bếp sẽ đáp ứng yêu cầu ngay cho thực khách.

Từ trước đến nay, thịt bò xào lá giang vẫn là món ăn tiêu biểu của người dân vùng Vĩnh Tế - Núi Sam, Châu Đốc (An Giang), nơi hằng năm có lễ hội truyền thống thu hút trên hai triệu lượt khách du lịch trong và ngoài nước đến tham quan, xứ sở do Thoại Ngọc Hầu dày công gây dựng ngót mấy trăm năm.

Không biết tự bao giờ và ai là người đầu tiên bày ra món thịt bò xào lá giang, mà phải là thịt bò xào chung với lá giang mới đúng điệu. Lá giang không như những loại rau quả thường được trồng tía trên đất vườn, mà cũng không là loại quý hiếm khó tìm. Đó là một loại dây leo có màu xanh thẫm sống bám theo những hốc đá ven sườn núi, không có mùi đặc trưng nhưng lại có vị chua dễ chịu, giàu hàm lượng vitamin C và có nhiều vị thuốc. Mùa mưa là mùa của lá giang phát triển. Ở v□ Vĩnh Tế, N□am, Châu Đốc, từ người đứng tuổi đến các cô gái còn son, ai ai cũng biết cách chế biến món ăn dân dã này. Công đoạn chế biến không cầu kỳ mà thật giản đơn. Thịt bò tươi thái mỏng ướp gia vị và lá giang xắt thành sợi nhuyễn độ vài nắm tay thêm ít nước cốt dừa và đậu phộng (lạc) rang tán nhỏ rắc lên mặt sau khi xào. Ngửi mùi khói bốc lên thơm lòng và nếu có thêm vài cốc rượu đế "Gò Đen" cộng hưởng nữa thì món ăn bình dị này sẽ trở thành tuyệt hảo của vùng đồng bằng Nam Bộ.

(Tuần Du lịch)