

Dưa kiệu - Bình Định

Bình Định có huyện Phù Mỹ là vùng đất trồng kiệu, nhiều nhất là ở xã Mỹ Trinh. Nơi đây một năm làm hai vụ kiệu, vụ kiệu giống bắt đầu từ tháng giêng đến tháng năm, vụ kiệu mùa từ tháng sáu đến tháng chạp (âm lịch) gọi là vụ kiệu tết. Tết đến, hầu như nhà nào ở Bình Định cũng có món dưa kiệu.

Cỡ chừng cuối tháng 11 đầu tháng 12 âm lịch, thương lái các nơi đã tập trung về Mỹ Trinh mua kiệu rồi chở ra Bắc, vào Nam, lên Tây Nguyên để tiêu thụ. Chắc có lẽ vì kiệu là loại "cây nhà lá vườn" nên tết đến, không bao giờ người Bình Định thiếu món này trong nhà. Khi khách đến thăm nhà, gia chủ thường mang món dưa kiệu cùng với bánh tết để mời khách.



Để làm thẩu kiệu chuẩn bị cho ngày tết được ngon, thường họ lựa kiệu sẻ, đều củ, bởi kiệu sẻ giòn và thơm hơn kiệu trâu. Cắt lấy củ, bỏ lá, ngâm nước tro chừng hai đêm cho bớt hăng rồi vớt ra rửa sạch bỏ vào nia đem phơi khô. Sau khi kiệu đã khô, dùng dao bén cắt bỏ râu kiệu, lột bỏ lớp vỏ lụa bên ngoài rồi muốn ngâm kiệu mắm hoặc kiệu chua ngọt tùy ý thích. Muốn làm kiệu mắm thì cứ nửa lít nước mắm ngon nấu cùng với hai lạng đường cát cho sôi đều, hớt bọt kỹ, để nước mắm thật nguội, bỏ củ kiệu vào, đậy kín nắp. Cỡ chừng vài ba ngày là mắm đường đã thấm vào kiệu. Kiệu ngâm mắm ăn rất ngon, nhất là ăn với bánh tết cùng với thịt bì, hoặc thịt thưng.



Còn muốn làm kiệu chua ngọt, thì cứ nửa lít giấm hòa tan cùng hai lạng đường cát rồi cho củ kiệu vào. Đậy kín nắp thẩu, để chừng hai, ba ngày kiệu thấm, ăn được. Kiệu ngâm mắm, hoặc kiệu ngâm chua ngọt đều có vị ngon riêng của từng món. Ngoài ra, họ còn dùng kiệu non để luộc rồi chấm với nước mắm, ăn với cơm nóng. Hiện nay, do nhu cầu của cuộc sống, thị trường lúc nào cũng có dưa kiệu làm sẵn. Tuy nhiên dưa kiệu chế biến ở dạng này không được ngon lắm, bởi đã bị mất đi độ giòn và mùi thơm của hương kiệu.