

Gié bò Tây Sơn

Gié bò là món ăn lạ miệng có nguồn gốc ở hai huyện vùng cao An Khê và Vĩnh Thạnh (tỉnh Bình Định). Đây là món ăn của đồng bào Ba Na. Sau đó, món gié bò truyền xuống vùng đồng bằng và thâm nhập vào các quán ăn, tiệm nhậu.

Hằng năm vào dịp lễ, Tết, các quán ăn ở Tây Sơn đều có món gié để phục vụ khách hành hương.

Gié là món ăn bổ mát, rất bình dân và hợp với túi tiền của mọi người. Giá một tô gié không hơn giá một tô phở là bao, cho nên khách có thể ăn thoải mái. Tuy nhiên, có điều món gié có mùi khó ngửi và có vị đắng khó ăn. Khách phương xa, lần đầu tiên dùng món gié tuy có lạ miệng khó nuốt, nhưng khi đã quen rồi thì cũng khó mà xa rời nó được.

Gié nấu phần lớn bằng ruột non của bò, gọi nôm na là món gié. Để khử bớt vị đắng và mùi hôi, người nấu dùng nhiều ớt chín và lá giang rừng, cay và chua khiến cho món gié càng lạ miệng và dễ tiêu hóa vào mùa nắng nóng.

Đầu tiên, người ta nấu xoong nước cốt gồm huyết, gan, phổi của bò. Xong vớt huyết, phổi, gan ra để dùng riêng, còn nước cốt chủ yếu nấu với ruột non.

Ruột non của bò cứ để nguyên, không lộn ruột, chỉ bóp với muối hạt rồi đem rửa sạch bằng nước nóng, sau đó cắt ra thành từng khúc. Gié nấu chín, thêm gia vị như nước mắm ngon, bột ngọt, ớt, lá giang...

Nước cốt bây giờ trở thành nước gié màu sẫm đục. Thế là đã có xoong gié bốc khói ngon lành, quyến rũ thực khách.

Lúc nào dùng, người nấu mới múc ra tô. Để cho gié thêm hương vị, người ta còn bỏ thêm một ít rau thơm như ngò tàu, rau răm, rau húng... rồi trộn đều. Mùi thơm của rau bốc lên tận mũi và vị cay nồng của ớt, vị chua chua của lá giang và vị đắng của gié sẽ lôi cuốn thực khách "vào trận".

Gié ngon là gié vừa ăn, không mặn quá mà cũng không nhạt quá, nước gié tuy đắng mà không chát, béo nhưng không ngậy đã làm vừa lòng những vị "thượng đế" khó tính nhất.

Gié ăn với bánh tráng gạo nướng chín nhâm nhi với ly rượu Bàn Đá trên tay. Hương vị đậm đà cứ ngấm dần, ngấm dần xuống tận cổ khó mà nói hết cái ngon ra đây được...

(Tạp chí Văn hóa - Nghệ thuật ăn uống)
