

Món ngon Quảng Nam



Đặc sản của vùng đất miền trung này là khoai lang chà khô. Sau khi thu hoạch xong, người dân lựa riêng những củ lớn để xắt phơi khô, còn số củ vừa hoặc nhỏ thì để riêng ra làm khoai chà.

Cách làm đơn giản, đem khoai nấu cho vừa chín tới, bỏ vào trong cối giã nhỏ. Sau đó, xúc ra rổ sảo (loại rổ lớn) chà xát, bóp nhỏ, lấy phần dưới rổ rải ra nong phơi khô vài nắng, rồi lại tiếp tục giã.

Với cách làm thủ công này, ta có được hai loại khoai chà: loại nhỏ hạt và loại lớn hạt. Loại nhỏ được ăn bằng cách cạo đường bát vào hoặc trộn đường cát và dùng lá mít xúc ăn. Bây giờ, vị ngọt, bùi, dẻo của khoai và đường quyện vào nhau.

Còn loại lớn hạt, lúc muốn ăn thì phải 'sủ' thêm nước sôi để khoai mềm, dễ ăn. Khoai nở ra thơm nức mũi và sắc màu lại thanh nhã lạ lùng. Người Quảng Nam thích món ăn này, vì nó có tác dụng là... chống đói một cách 'bền bỉ'.

Quảng Nam còn nổi tiếng với những món ăn chế biến từ mít. Trái ăn chín thì ngon đã đành rồi, còn hột lại được phơi khô để dành ăn dần. Bạn cũng chớ vội bỏ qua phần xơ vì xơ mít đem kho với cá thì ngon tuyệt vời. Nhưng mít trộn mới thực sự là món ăn độc đáo. Vật dụng để chế biến phải là trái mít non, không bị sâu hay eo thắt cần cỗi thì mới có vị ngon, thơm. Trái non còn tươi được cắt bỏ phần vỏ gai và cùi, rồi cắt từng miếng nhỏ; rửa sạch rửa sạch bỏ vào nồi luộc mềm, đừng quên cho thêm một ít muối. Luộc xong, vớt ra xắt thành từng lát mỏng rồi đem trộn với muối, tiêu, mắm, ớt, tỏi, dầu mỡ phi hành, đậu phụng rang, rau thơm. Món ăn càng hấp dẫn hơn nếu cho vào một ít tôm luộc cũng xắt mỏng và ít thịt heo luộc, ăn kèm với bánh tráng nướng.