

RƯỢU “LÀNG VÂN” - MỸ TỬU CỦA MIỀN BẮC VIỆT NAM



Miền Bắc Việt Nam có câu tục ngữ “*Ăn Bắc Mặc Nam*”. Vì chia ra thành nhiều tiểu vùng như Đồng bằng sông Hồng, Tây Bắc, Đông Bắc... và khí hậu lại có bốn mùa xuân hạ thu đông rõ rệt, nên ẩm thực miền Bắc rất đa dạng và đặc trưng. Xin mời quý Huynh Đệ “Bắc Kỳ Di Cư Chín Nút” thưởng thức vài món ăn bắc kỳ để nhớ quê hương ngàn năm văn vật Hà Thành.



Thịt lợn muối chua

Chắc hẳn những món thịt lợn rang luộc hay chiên đã rất quen thuộc với nhiều người thế nhưng bạn đã từng nghe qua thịt lợn muối chua bao giờ chưa? Câu trả lời của nhiều người chắc hẳn là “Sao trên đời có món lạ lùng vậy”. Thật sự không lạ lùng đâu vì đây còn là món đặc sản của người Mường Thanh Sơn.

Điều đặc biệt trong công thức làm món này chính là Thính. “Thính” thường hay được sử dụng trong các món ăn của người Bắc là gạo rang xay mịn với ngô và đậu xanh.

Thịt lợn muối chua cuốn bánh tráng ăn kèm với lá sung hay lá ổi chấm với nước mắm tỏi ớt pha chua ngọt rất tuyệt.

Món ăn này thường được xuất hiện trong những dịp lễ tết, hội hè, cưới hỏi và còn là món ăn truyền thống mà người dân xứ Mường dành để tiếp đãi khách quý đến chơi nhà.



Chả cá Lã Vọng– Bún chả cá

Chả cá lã vọng Hà Nội là một trong những món ngon miền bắc bậc nhất đất Kinh Kỳ xưa. Cho đến ngày nay, chả cá Lã Vọng vẫn luôn là món ăn được nhiều người yêu thích, lựa chọn ăn trưa văn phòng, ăn tối gia đình hay tiếp khách thân tình đều rất hợp lý.

Chả Cá Lã Vọng không phải là được làm từ cá Lã Vọng mà là tên món chả cá ngon đặc sản Hà Nội. Nguồn gốc chả cá Lã Vọng có từ thời Pháp thuộc, có một gia đình họ Đoàn tại Hà Nội làm chả cá rất ngon để đãi khách, sau đó thì mở thành quán ăn ngon Hà Nội. Trong quán ăn chả cá ấy luôn bày một ông Lã Vọng – Khương Tử Nha ngồi bó gối câu cá nên khách ăn quen gọi là Chả Cá Lã Vọng.

Chả cá Lã Vọng ngon nhất khi làm từ cá lăng sông Đà bởi vì cá lăng ít xương, thịt cá lăng khi nướng sẽ giòn và dai, thơm hơn những loại cá khác. Và cá lăng ngon nhất là cá lăng sông thiên nhiên, được nuôi thả tại các vùng nước ngọt có dòng chảy xiết như: cá lăng sông Đà, cá lăng Việt Trì, cá lăng Phú Thọ. Vì cá lăng ở đây chỉ ăn côn trùng, tép, cua, cá con... nên to hơn các loại cá lăng khác, có con to tới 4–5kg.



Thịt đông–hành muối–bánh chưng

Đây có lẽ là những món ăn “gọi xuân về” không thể thiếu trong mâm cơm của người Việt Nam đặc biệt là người miền Bắc vào ngày Tết.

Ở miền Bắc thì người ta thường gói bánh chưng, miền Nam thì gói bánh tét. Bánh chưng xanh được ví như linh hồn của ngày Tết.

Thịt đông là thịt ba chỉ, tai lợn bì lợn mộc nhĩ ướp với các gia vị tiêu, nước mắm, hành... nhưng do thời tiết vào lúc cận tết của miền Bắc thường lạnh nên thịt đông lại thành các mảng trắng ăn cùng với cơm rất ngon.

Dưa hành: Bên cạnh bánh chưng, giò, thịt đông thì đĩa dưa hành là món ăn kèm của người miền Bắc mỗi độ Tết đến xuân về.



Bún Mọc

Bún mọc vốn có nguồn gốc từ làng Mọc (Nhân Mọc thuộc Hà Nội), sau đó mới được phổ biến ra toàn miền Bắc.

Món bún mọc thơm ngon với hương vị đậm đà, nhẹ dịu vô cùng hấp dẫn khiến cho những ai đã từng thưởng thức qua đều không thể quên được.



Bún đậu mắm tôm

Được du khách quốc tế coi là món ăn độc đáo thú vị nhất định phải thử khi sang Việt Nam hay đặc biệt là miền Bắc. Với hương vị đặc trưng của mắm tôm mùi thơm phức của đậu phụ rán [chiên] nóng ăn cùng với rau thơm cuốn bún quả thật là món ăn tuyệt vời.



Bún ốc

Bún ốc được làm từ thịt ốc vặn sống ở những cánh đồng con mương con sông của làng quê Bắc Bộ nên thịt ốc rất thơm và ngọt, đem nấu cùng cà chua hay khế chua ăn cùng với các loại rau thơm húng chó rau mùi hành lá... tạo nên tô bún ốc tinh hoa ẩm thực dân gian miền Bắc hòa quyện giữa sông nước trời đất.



Chả Mực Hạ Long

Bạn có thể bắt gặp chả mực ở khắp các vùng miền Việt Nam như chả mực Đà Nẵng, chả mực Hải Phòng... nhưng thơm ngon và nổi tiếng nhất vẫn là chả mực Hạ Long thuộc tỉnh Quảng Ninh. Điểm đặc biệt của chả mực Hạ Long là được làm từ mực tươi, được đem đi giã tay nên giữ được độ tươi ngọt tự nhiên của món ăn.

Khi ăn chả mực Hạ Long, bạn sẽ cảm nhận được vị béo ngọt cộng với mùi thơm mà không hề tanh đâu nha. Chả mực Hạ Long là một trong những đặc sản miền bắc làm quà của rất nhiều du khách khi ghé qua Hạ Long Quảng Ninh đấy.



Bún Thang

Món ngon nổi tiếng đất kinh kỳ mà bất cứ ai cũng đều muốn nếm thử, một bát bún đơn giản và dễ ăn nhưng lại có đến 20 nguyên liệu khác nhau. Nước bún phải trong, nguyên liệu phải giữ được hương vị tự nhiên, thêm một chút mắm tôm để khiến món ăn trở nên đặc biệt. Bún thang nổi tiếng là món ăn dân dã thơm ngon nhất Hà Nội.



Khuyết danh



*Nguồn: Internet eMail by **psxh** chuyển*

*Đăng ngày Chúa Nhật, January 24, 2021
Ban Kỹ Thuật Khóa 10A-72/SQTĐ/ĐĐ, ĐĐ11/TĐ1ND, QLVNCH*