

tranh vẽ.

Tắm biển xong, mời bạn đến thăm chùa Thánh Duyên trên đỉnh núi Túy Vân. Đây là một ngôi cổ tự được vua Thiệu Trị xếp vào hàng thứ 9 trong 20 thắng tích của đất Cố Đô xưa. Lên đến đây, ta cứ ngỡ như đang ở chốn siêu phàm, thoát tục. Bao nhiêu lo toan muộn phiền chợt như tan biến cả. Lòng nhẹ nhõm và bình yên đến lạ.

Bạn có thể thăm tòa bảo tháp Điều Ngự ba tầng cao 12m. Muốn leo lên tháp, bạn phải leo lên những cầu thang gỗ đã có từ lâu đời. Từ đây, phóng tầm mắt ra xa hơn một chút, bạn có thể nhìn thấy toàn cảnh vùng phá Tam Giang, Cầu Hai rộng lớn. Xa xa là dãy Bạch Mã hùng vĩ ẩn hiện.

NGUYỄN THU HẰNG
ACB - KHỐI KHCN

Các ống nứa sau đó được vùi vào lớp tro hồng. Khi cơm chín, ống nứa được lấy ra khỏi than. Người ta dùng rựa tách lớp tre cháy đen bên ngoài, nhưng vẫn giữ lại lớp áo trong của tre bao bọc quanh ống cơm lam.

Cơm Lam ăn với thịt gà nướng, uống rượu cần. Nhưng thông thường người địa phương ăn cơm Lam với muối vừng. Mùi nếp thơm nồng, ăn lẫn với những hạt vừng bùi bùi tạo nên hương vị đậm đà khó quên của món ăn dân dã này.

HOÀNG THỊ NHƯ QUỲNH
ACB GÒ VẤP - TP.HCM

Ngon, bổ với bún chả cá Qui Nhơn

Ai đã từng đến với Bình Định, đến với miền đất võ thì không thể bỏ qua một món ăn rất đặc trưng của người dân Bình Định, “bún chả cá”. Ngay tên gọi của nó cũng dễ nhớ, dễ gọi, dễ hình dung như những người con thật thà, chất phác, chịu thương chịu khó trên dải đất miền Trung.

Không hiểu từ bao giờ, món “bún chả cá” đã gắn liền với địa danh Qui Nhơn, và không hiểu từ khi nào người dân Sài Gòn đã bắt đầu rí tai nhau săn lùng món bún này ngay trên đất Sài Gòn.

Thành phần không thể thiếu cho một tô bún “chính tông Qui Nhơn” là “chả cá Qui Nhơn”. Tùy theo khẩu vị thực khách, chả cá có thể chiên hoặc hấp. Cá thu, cá mồi, cá rựa,... được cắt lát mỏng, lột lấy da, xương, sụn để riêng.

Cho cá vào cối giã quết từng phần hoặc dùng máy xay nghiền. Quết cá bằng chày cối hay xay đi xay lại nhiều lần. Thử xem cá đã đủ độ nhuyễn chưa bằng cách cho nạc cá vào giữa hai ngón tay cái. Nếu cá dính bết chắc lại là được. Cá quết mịn được chia thành từng phần nhỏ để nêm gia vị. Việc nêm tùy loại cá sẽ có độ mặn nhạt khác nhau. Chả cá sau khi làm xong được chiên hoặc hấp.

Nước dùng cá quyết định tô bún có ngon hay không. Một tô bún chất lượng thì nước dùng phải thật ngọt. Để làm được điều này, cá phải là loại tươi. Cứ 1 kg đầu cá thu (hoặc cá mồi, cá rựa,... cắt từ vây mang trở lên) nấu thành khoảng 2,5 lít nước dùng là vừa. Chặt đầu cá thành miếng nhỏ, nấu với ít nước vừa đủ ngập cá. Sau đó, cho thêm phần da, xương sụn vào nồi đầu cá, hầm nhỏ lửa cho đến khi



đầu cá mềm rục.

Trong khi hầm phải châm thêm nước sôi vừa đủ cho lúc nào nước cũng xâm xấp. Nấu xong lược bỏ xác qua một túi vải thưa cho nước sạch trong. Thêm nước sôi vào vừa đủ. Hành tím nướng sơ cho thơm, rửa sạch bụi than, thả vào nồi nước dùng, giữ nóng nước dùng trên bếp.

Cho bún vào tô, trải ít miếng chả chiên hấp dẫn lên. Đổ nước dùng cá thật nóng vào. Rồi trải hành ngò cắt nhỏ, rắc thêm tiêu. Món bún chả cá ăn thường ăn kèm hành lá, hành củ tươi chứ không kèm rau thơm các loại. Những điều này đã làm nên đặc sản hương vị Qui Nhơn. Vì thế:

“Ai về qua cửa Đê Gi,
Nghe mùi chả cá chân đi không đành”.

ĐỖ ĐẶNG KIM YẾN
ACB GÒ VẤP - TP.HCM