

thịt mỡ, dưa hành...

PGS.TS PHẠM VĂN TÌNH

Mỗi khi Tết đến, mọi người dân Việt Nam từ xưa đến nay đều nhớ đến hai câu ca dao:

Thịt mỡ, dưa hành, câu đối đỏ,

Cây nêu, tràng pháo, bánh chưng xanh.

Đọc lên, ta thấy có sáu sản vật (thịt mỡ, dưa hành, câu đối, cây nêu, tràng pháo, bánh chưng). Sáu sản vật đơn giản thế thôi mà làm nên cái tết truyền thống đủ đầy. Khi đến Tết, nhà nhà đều lo sửa sang, trang hoàng nhà cửa sao cho khang trang, sạch đẹp. Thường thì đến Tết Ông Công Ông Táo (23 tháng Chạp) là chuyện tu sửa nhà cửa đã xong rồi. Lúc ấy, chủ nhà sẽ trịnh trọng dán đôi câu đối (mực Tàu viết trên nền giấy đỏ) vào hai bên cột nhà (ở giữa có gian thờ) để mong cầu lộc, cầu phúc cho cả nhà. Ngày 30 sẽ dựng cây nêu (cây tre cao, trên có treo các thứ như trâu cau, bùa chú để trừ ma quỷ) trước cửa. Lửa cháy hồng hồng trong bếp, có nổi bánh chưng đang bốc hơi nghi ngút với mùi thơm của gạo nếp, của lá dong lan tỏa khắp nơi. Một không khí thật an lành và ấm cúng.

Nhưng nói gì thì nói, "thịt mỡ, dưa hành" vẫn là hai món ăn quen thuộc, gắn liền với ngày tết cổ truyền, đượm chất dân tộc nhất.

Thịt mỡ ở đây là từ thịt lợn. Thịt lợn là một trong những nguồn thực phẩm số một của mọi người Việt trong cuộc sống hàng ngày, đặc biệt là những dịp tết nhất, giỗ chạp, hội hè... Giống như các món ăn thông thường khác (như rau muống, rau cải, cà pháo, tương...), thịt lợn ta vẫn ăn hàng ngày mà không thấy

chán. Thịt lợn là thực đơn không thể thiếu. Nó có mặt trong mọi bữa ăn, từ bình dị đời thường đến cầu kì sang trọng.

"Thịt mỡ" ở đây dĩ nhiên là thịt lợn có nhiều mỡ (phân biệt với thịt nạc). Nhưng thịt mỡ còn bao hàm các loại thịt được phân loại, lọc ra khi người ta giết lợn: mỡ phân, mỡ bàng xang, thịt ba chỉ, thịt vai, thịt mỡ sấn, thịt chân giò... Vào ngày Tết trước đây, sau khi lọc hết mỡ phân, rán lấy mỡ nước để dành ăn hết tháng giêng, thịt nạc thăn được đem giã giò lụa, số thịt còn lại đều được chế biến thành các món ăn cho ngày Tết.

Trước hết, không thể không có món giò mỡ. Nguyên liệu đơn giản chỉ là thịt ba chỉ, hay thịt mỡ sấn, để cả bì, thái thành những miếng khá to, dài, ướp mắm muối, gia vị, hạt tiêu, trộn thêm ít mộc nhĩ, đào đều... rồi đem xào kĩ. Khi thịt còn đang nóng thì đổ vào một chiếc mo cau to bản (đã lột vỏ) rồi nhanh tay cuộn tấm mo cau cho chặt, lụa thành cây giò hình trụ rồi dùng lạt giang buộc khít (theo chiều ngang và chiều dọc). Tiếp đó, dùng hai cái nẹp (thường bằng hai thanh gỗ dẹp bào phẳng hay bằng tre già pha đôi) nẹp hai bên cái giò. Siết vừa đủ để nước mỡ chảy ra một phần rồi treo lên cao, nơi thoáng gió, sao cho cây giò nguội dần. Cái lạnh mùa đông làm cho thịt bên trong đông lại và gắn kết thành một khối. Chỉ qua một đêm, khối thịt trong mo cau đã khá rắn chắc. Lúc ấy, ta có thể dùng dao sắc cắt thành từng khoanh vừa phải. Mặt giò rất đa dạng về màu sắc: có màu trắng thịt mỡ, có màu ngà ngà của bì, có màu đen điểm xuyết của mộc nhĩ. Đặt khoanh giò vào đĩa, nom đẹp như hoa.

