

3. CÁC LOẠI KHÁC

- Bò câu quay
- Bò câu dồn yến
- Bào ngư nấu bò câu
- Liên hoa trứng cút
- Trứng trộn vây cá

BÒ CÂU QUAY

Món Bò Câu Quay là món thường thấy trong thực đơn mỗi bữa tiệc. Món này sở dĩ được nhiều thực khách ưa chuộng vì nó ngon và bổ dưỡng. Con gì ưa nhìn hơn những con chim vàng óng màu mặt cùng hương thơm ngào ngạt do miếng thịt chim tủa ra, kích thích hạch nước miếng. Thực khách cảm thấy lòng nôn nao muốn được tự tay cầm miếng thịt chim ngon lành đưa vào miệng, để thưởng thức tất cả cái tinh túy của chất bổ béo chứa đựng trong từng lớp da, thớ thịt và ngay cả chiếc xương mềm mại, càng nhai kỹ càng thấy ngon ngọt hơn lên. Sau mỗi hộp Thanh Mai là một miếng thịt chim, thực khách tưởng như mình đang lạc vào một thế giới thần tiên do miếng ăn, thức uống tạo nên.

U VẬT LIỆU: (4 phần ăn)

+ Bò câu	4 con	+ Bột ngọt	1 muỗng cà-phê
+ Mật ngà thông	1 muỗng canh	+ Muối	1/2 muỗng cà-phê
+ Giấm	1 muỗng canh	+ Tiêu	1/4 muỗng cà-phê
+ Nước	1 muỗng canh	+ Xà-lách	1 cây
+ Xi dầu	1 muỗng canh	+ Chanh	1 trái
+ Rượu thơm	1 muỗng canh	+ Cà chua	1 trái
+ Bột năng	1 muỗng canh		

U CÁCH LÀM:

- Chọn mua bò câu mập (dùng già, ăn dai, non quá, không có thịt). Chim mập là con có ức to, da bụng dày, tròn mòng mọng như có lớp mỡ. Dùng ngón cái và ngón trỏ bóp mạnh nơi cổ chim, chim hết thở. Vặt lông, còn sót những lông măng bám vô da chim, phải lấy rom hoặc củi đốt to lửa, buộc chim vô 1 cây que tre hơ qua lửa cho cháy xém hết lông măng. Dùng dao mổ moi nơi bụng chim, lấy hết bộ lông ra. Rửa trong ngoài con chim thật sạch.

- Dùng gia vị hành, tỏi băm nát, trộn với muối tiêu, bột ngọt, xì dầu, rượu thơm chà xát trong ngoài con chim, để một lát cho ngấm.

- Nửa giờ sau, cho chim vô xúng hấp chừng 20 phút, thấy chim mềm lấy ra, để nguội.

- Dùng mật ngà thông, giấm, nước, bột năng, xì dầu hòa chung thoa lên khắp mình chim, đem treo chim nơi chỗ thoáng gió khoảng 3 giờ.

- Khi ăn, đem thả chim vô chảo nhiều dầu đun thật sôi, xoay trở luôn cho chim vàng đều. Coi chừng kéo cháy.

□ TRÌNH BÀY:

Chặt mỗi con chim thành 4 miếng, đầu, cổ để riêng. Xếp chim theo thứ tự, đầu, cổ, 2 thân cánh rồi đến 2 đuôi chim với tư thế con chim đang bay, trong chiếc đĩa hình tròn hay bầu dục cũng được, trên mặt đĩa có 1 lớp xà-lách Đà Lạt (hay xà-lách soong), chung quanh đĩa bày vài khoanh cà chua đỏ tươi cho vui mắt.

Một đĩa nước chanh, muối, đường, tiêu dùng để chấm thịt chim.

□ BÍ QUYẾT:

- Phải quét thứ nước pha chế đặc biệt và phoi gió, lúc chiên chim mới giòn.

- Chiên chim, dầu phải thật sôi, canh chừng độ lửa đừng to hoặc nhỏ quá. Ăn nóng.

BỒ CẦU DỒN YẾN

Kể về các món xúp, món này có lẽ mới thực là cầu kỳ và đắt tiền, còn hơn cả xúp Vây Cá Nấu Gà. Cái chất bổ dưỡng và quý của Yến, mọi người đều biết chớ chẳng riêng gì người Trung Hoa, nhưng chỉ khác ở phần sử dụng và điều chế, làm cho chất Yến đã bổ lại bổ hơn, đã quý lại quý hơn. Yến là tổ của loài chim Yến, được hình thành do chất dãi của chính nó. Yến thường làm tổ trong hang động hoặc vách đá cheo leo ở ven biển và các hải đảo. Muốn lấy tổ yến phải có mùa và do các người chuyên môn. Yến thường đã quý mà Yến huyết còn quý vô ngần, vì nó còn được sử dụng như vị thuốc có khả năng chữa lành bệnh phổi. Nhưng món ngon nào cũng vậy, ngoài vấn đề tốn kém còn mất nhiều công, nhất là món Bồ Cầu Dồn Yến. Vì là món xúp "thượng hạng" nên ít khi có mặt trong những bữa tiệc đông người. Thường ra, món này chỉ được đãi nhau trong phạm vi hạn chế, một vài thực khách trở lại. Cũng chính vì nó quý, nên được các bà nội trợ nâng niu, sửa soạn rất cẩn thận từ nội dung đến hình thức.

□ VẬT LIỆU: (1 phần ăn)

+ Bò câu	1 con	+ Dầu mè	1 muống canh
+ Yến	2 tai	+ Muối	1/5 muống cà-phê
+ Dừa tươi	1 trái	+ Tiêu	1/6 muống cà-phê
+ Nước hầm	1 chén (250g)	+ Bột ngọt	1/4 muống cà-phê

□ CÁCH LÀM:

A. Cách Lựa Yến:

Nên lựa thứ tai Yến to và trắng. Yến đen và vụn là Yến xấu. Tai Yến nào sợi trong, còn nguyên vẹn, là yến tốt. Tai Yến màu hồng hồng là Yến huyết, rất quý, vì đó là huyết của chim Yến ứa ra để làm tổ. Thứ Yến này hiếm vì tính chất quý giá đặc biệt của nó. Khi lựa Yến nên cẩn thận, để mua nhầm Yến giả.

B. Cách Nhặt Lông Yến:

- Ngâm tai Yến vào nước vài giờ cho mềm và nở. Khi Yến nở nhả ra những lông Yến nổi trên mặt nước. Chắt hết nước, cho lông Yến theo nước trôi đi. Tuy nhiên, thế nào cũng còn sót lại những chiếc lông quá nhỏ bám chặt vào Yến.

- Cho muống canh dầu mè vào Yến rồi dùng tay bóp đều. Những chiếc lông Yến nhỏ sẽ quện theo dầu mè mà nổi lên, lấy chiếc tăm nhọn lông Yến từng cái một, gạt hết nước dầu mè và lông chim còn sót lại trong Yến.

- Còn một cách nhặt lông Yến thật mau là đổ Yến vô chiếc rổ lưới, cho rổ đó vô trong chiếc chậu thau đầy nước, lấy tay quậy nhẹ cho lông Yến và bụi lọt xuống đáy chậu. Rửa vài lần đã thấy khá sạch.

- Vót Yến ra đĩa màu trắng sâu lòng (cho dễ nhìn thấy lông Yến màu đen hoặc xám) dùng chiếc nhíp nhặt kỹ cho kỳ hết những lông măng. Sau khi nhặt xong, rửa nước lại vài lần cho sạch.

- Vót Yến, cho vô cái thố nhỏ⁽¹⁾ đem chưng cách thủy trong 2 giờ (chung độ 1 giờ, Yến cũng đã mềm, nhưng ăn xong thường bị đầy bụng).

(1) Thố đặc biệt bằng đồng rất đẹp trong có hai cái thố bằng sành chuyên dùng để chưng Yến và Gà Ác tiềm với Sâm. Rất tiện dụng, không tốn lửa, mau mềm.

C. Cách làm Bò Câu Dồn Yến:

- Bò câu nên lựa thứ chim ra ràn vừa ăn, không nên mua chim già quá. Chim già chẳng phải không bỏ nhưng phải nấu lâu. Chim non và mập có ứ to, da dưới bụng đầy tròn mọng như có mỡ (cách làm coi bài Chim Bò Câu Quay).

- Yến có thể chung trước 1 vài ngày, khi dùng đến mới nêm gia vị: muối, tiêu, bột ngọt. Nhồi Yến vô bụng chim.

- Dừa tươi, chặt bỏ vỏ xanh, chọn trái dừa có com non, cắt 1/3 trái dừa dùng làm nắp. Đổ hết nước dừa ra, đặt con Bò Câu Dồn Yến vô giữa lòng trái dừa.

- Trút chén nước hầm đã nêm chút muối, bột ngọt vừa miệng vô ngập con chim, rồi đặt nắp trái dừa, cho vô soong chung cách thủy chừng 2 giờ là được. Ăn nóng.

D. Yến Nấu Gà:

Cách nấu y như nấu Vây Cá (coi bài Vây Cá Nấu Gà).

E. Yến Nấu Đường:

Sau khi chung Yến 2 giờ, cho vài lát sâm mỏng và đường phèn tán nhỏ vô chung thêm 30 phút nữa. Ăn vào khoảng nửa đêm mới tốt.

□ TRÌNH BÀY:

Trái dừa đựng chim Bò Câu Dồn Yến được đặt lên một cái tô kiểu thật đẹp (nếu được chiếc tô cổ càng quý). Dưới tô là chiếc đĩa men trắng được trang trí bởi vài bông hoa tía bằng cà-rốt. Chiếc muống sứ gác lên thành đĩa. Bên cạnh có một chén ăn com để trên chiếc đĩa nhỏ với đôi đũa son. Tất cả, đều bày ở trước mặt thực khách.

BÀO NGƯ NẤU BÒ CÂU

Đây là một trong vài món ăn quý mà người Trung Hoa cho rằng nó là sự kết tinh sau bao nhiêu thời gian kinh nghiệm của nghệ thuật nấu nướng. Quả thực, món Bào Ngư Nấu Bò Câu chẳng những ngon lại tiềm tàng nhiều chất bổ dưỡng. Một đẳng là chim, với đôi cánh bay lượn trên cao, một đẳng là loại sinh vật sống ở ven biển.

Tính chất của 2 loại như một đối nghịch, muôn đời không bao giờ gặp gỡ, nhưng kỳ lạ thay, con người đã hòa hợp chúng, tạo cho chúng một cương vị, một giá trị qua miếng ăn và làm mỗi thực khách cảm thấy sảng khoái, khi thưởng thức món ngon vật lạ do sự điều chế thích hợp với khẩu vị.

□ VẬT LIỆU: (6 phần ăn)

+ Bò câu	2 con	+ Muối	1/2 muống cà-phê
+ Bào Ngư	1/2 hộp	+ Tiêu	1/4 muống cà-phê
+ Nấm Đông Cô	8 cái	+ Bột ngọt	1/2 muống cà-phê
+ Dầu hào	1 muống canh	+ Nước hầm	1 chén
+ Dầu ăn	1 muống canh	+ Xăng xáu	1 muống cà-phê
+ Hành lá	4 cây	+ Hẹ	vài cọng
+ Tỏi	4 tép	+ Ngô	1 cây

□ CÁCH LÀM:

- Bào Ngư hộp thái ra từng lát mỏng. Giữ nước Bào Ngư để cho vô nước hầm. Trong trường hợp nấu Bào Ngư khô phải theo phương thức sau:

- 1 con Bào Ngư khô 200g, cho vô tô nước nóng, ngâm 2 ngày trước cho nở, rồi rửa sạch.
- Cho Bào Ngư vô chiếc soong nhỏ, luộc với 4 muống cà-phê nước tro tàu. Đun nhỏ lửa khoảng trên 1 tiếng đồng hồ, Bào Ngư mới mềm.
- Xẻ đôi con Bào Ngư, cho vô tô ngâm với 1 miếng gừng già nhỏ và 2 muống canh rượu trắng, rồi lấy tay bóp đều cho Bào Ngư thấm gừng, rượu.
- Một lát sau, chắt hết gừng, rượu cho vô tô 1/2 muống cà-phê tiêu và tỏi già nhuyễn ướp Bào Ngư cho đi hết mùi tanh.
- Rửa Bào Ngư thật sạch, lạng thành những miếng mỏng.

- Nên mua bò câu mới ra ràn, loại bò câu này vừa ăn, không già, không non (cách làm chim coi bài Bò Câu Quay).

- Mở bụng chim lấy bộ lòng ra, rửa lại, thoa tiêu muối trong ngoài con chim, chờ một lát chi thấm rồi thả vô chảo dầu chiên sơ hơi vàng.

- Xếp 2 con chim vào chiếc thố, xung quanh để bào ngư đã xào qua với hành và dầu ăn, rồi đổ nước hầm vừa ngập mình chim. Đun

lửa riu riu chừng 30 phút, lấy chiếc dĩa xăm thử lên mình chim thấy mềm là được. Bỏ vô thố vài cọng họ cắt dài 3 phân.

- Nấm Đông Cô rửa sạch, cắt bỏ chân nấm, cho vô chiếc chảo nhỏ phi với dầu ăn và rượu trắng, đảo sơ qua rồi trút nấm vô thố bồ câu, Bào Ngư. (Nếu dùng Bào Ngư hộp, khi nào chim bồ câu gần chín mới cho vô, nhớ trút cả nước Bào Ngư hộp vô thố bồ câu). Nêm xáng xáu, bột ngọt cho vừa miệng. Dầu hào cho sau, không cho muối vì nước Bào Ngư đã mặn.

□ TRÌNH BÀY:

Xếp 2 con bồ câu ở chính giữa chiếc đĩa bầu dục sâu lòng, đối mặt, như đang móm mồm cho nhau. Bào Ngư bày xung quanh, xong tới lớp nấm Đông Cô (nên chọn nấm tròn nhỏ, đều nhau, lúc bày mới đẹp). Nước hầm đổ xâm xấp ngang thân bồ câu, còn dư cho vô chiếc tô nhỏ để bên cạnh, tùy ý thực khách sử dụng. Rải rác bên thành đĩa, những nõn họ, lá ngò, ngó vui mắt và làm nổi màu nâu óng của thịt chim, màu ngà ngà của Bào Ngư, màu gụ của nấm Đông Cô.

LIÊN HOA TRÚNG CÚT

Theo người Trung Hoa, món Liên Hoa Trúng Cút được bà Từ Hi Thái Hậu ưa chuộng lắm. Chẳng những bà dùng trong cung cấm mà còn được coi như một món ăn hảo hạng để đãi khách ngoại quốc trong dịp tiếp tân. Trúng cút có nhiều chất bổ dưỡng đặc biệt, tuy hình dáng nhỏ hơn trứng gà, vịt. Có lẽ, vì tính chất đặc biệt ấy, có một đạo cả nước Việt Nam nuôi cút lấy trứng, bán kiếm lời. Nhưng vấn đề này thuộc phạm vi khác. Món Liên Hoa Trúng Cút tương đối không khó thực hiện, ít tốn kém, nó cũng được coi như một trong bốn món ăn chơi, trong những bữa tiệc ở các Tử Lầu.

□ VẬT LIỆU: (12 phần ăn)

+ Trúng cút	12 quả	+ Gạch cua giã	1 muỗng canh
+ Rượu trắng	1 muỗng canh	+ Lòng trắng trứng gà	1/2 cái
+ Rau cải ngọt	2 cây	+ Tôm	500g
+ Bột năng	1 muỗng cà-phê	+ Dầu ăn	50g
+ Muối	1/2 muỗng cà-phê	+ Da heo khô	50g

+ Gừng	1 miếng	+ Màu đỏ	1/5 muỗng cà-phê
+ Tiêu	1/4 muỗng cà-phê	+ Xà-lách soong	100g
+ Bột ngọt	1/4 muỗng cà-phê		

□ CÁCH LÀM:

- Trúng cút chọn trứng mới, to đều, luộc, bóc vỏ.
- Da heo chọn mua thứ dày, xốp, ít bụi. Dem ngâm da heo vào nước vo gạo chừng 3 giờ cho nở. Rửa sạch. Giã gừng trộn với rượu trắng ngâm da heo một lát để tẩy hết mùi khét. Rửa sạch, xả hết mùi rượu gừng. Lấy kéo cắt thành hình tròn, đường kính khoảng 6 phân, giả lá sen.
- Tôm bóc vỏ, bỏ đầu, rút sợi chỉ đen vớt đi (coi bài Tôm Bao Nấm Rom).
- Da heo vắt cho thật ráo nước, thấm bột năng một mặt, đặt miếng tôm đã quét nhuyễn, trét kín miếng da heo.
- Thấm dầu lớn trứng cút vô bột năng ấn lên giữa miếng tôm (trung tâm điểm miếng da heo).
- Rau cải ngọt xắt khúc 3 phân, chẻ mỏng, cắm xung quanh trứng cút, giả cánh sen.
- Lấy gạch cua giã (coi bài Tôm Bao Nấm Đông Cô), rắc lên trứng cút giả nhụy hoa.
- Xếp lên đĩa sâu lòng, dem hấp cách thủy chừng 10 phút là chín.

NƯỚC XỐT:

Món Liên Hoa Trúng Cút cần thứ nước xốt đặc biệt, pha chế theo công thức sau:

+ Dầu ăn	1 muỗng canh	+ Bột năng	1 muỗng cà-phê
+ Nước hầm	100g	+ Dầu mè	1 muỗng cà-phê
+ Bột ngọt	1/4 muỗng cà-phê	+ Tiêu	1/5 muỗng cà-phê
+ Rượu trắng	1 muỗng cà-phê	+ Muối	1/4 muỗng cà-phê

□ CÁCH LÀM:

Cho dầu ăn vô chảo đun sôi, bắc ra khỏi bếp, đổ rượu lấy thơm (để tránh tai nạn, lửa gặp rượu sẽ phụt cháy). Nước hầm gà bỏ bột năng cho sánh, trút vô chảo, bắc lên bếp đun sôi, nêm gia vị tiêu, muối, bột ngọt. Nhắc ra, cho dầu mè để nước xốt được láng.

▣ TRÌNH BÀY:

Bày Liên Hoa Trứng Cút vô chiếc đĩa sâu lòng. Chế nước sốt xâm xấp miếng da heo. Đặt chiếc đĩa đó lên 1 chiếc khác to hơn, rải xà lách soong xung quanh. Màu trắng của trứng cút lấm tấm gạch cua tượng trưng cho nhụy hoa, màu trắng xanh của rau cải giả cánh sen, màu hồng nhạt của tôm, màu vàng ngà của da heo, mùi dầu mè bốc lên, sẽ kích thích khẩu vị của thực khách.

▣ BÍ QUYẾT:

- Tôm làm thiệt kỹ, theo đúng cách đã hướng dẫn trong bài Tôm Bao Nấm Rơm mới đạt được kết quả như ý.

- Da heo phải tẩy hết mùi khét. Mua chọn thứ tốt, lúc làm da heo mới nở và xốp.

TRỨNG TRỘN VÂY CÁ

Trứng Trộn Vây Cá là món ăn đặc biệt, có tính cách sang trọng trong bữa ăn của người Trung Hoa. Món này thuộc về loại ăn chơi nhưng có thể dùng ăn với cơm trắng được. Vây cá vốn là vật quý, mắc tiền, cách làm lại cầu kỳ, mất công, thay vì phải được sử dụng với các chất liệu quý khác để món ăn tăng phần hấp dẫn, người đầu bếp Trung Hoa lại hòa hợp nó với chất liệu thông thường là trứng gà. Nhưng, kỳ lạ thay chính vì chất trứng gà làm cho vây cá tăng phần ngon ngọt và làm vị giác cảm thấy như được thưởng thức một hương vị kỳ thú mà chưa có món ăn nào lại đặc sắc đến thế.

▣ VẬT LIỆU: (4 phần ăn)

+ Vây cá	30g	+ Muối	1/2 muỗng cà-phê
+ Hành tây	1/2 củ	+ Đường	1 muỗng cà-phê
+ Gừng	3 lát	+ Dầu ăn	2 muỗng canh
+ Tỏi	2 tép	+ Dầu mè	1 muỗng cà-phê
+ Trứng gà	3 quả	+ Ngò	vài lá
+ Hẹ	vài cọng		

▣ CÁCH LÀM:

- Cách luộc vây cá coi bài Vây Cá Nấu Gà.

- Sau khi vây cá đã chín, vớt ra rửa cho ráo nước.

- Đập 3 quả trứng vô chiếc tô, quậy tan, nêm chút muối.

- Bắc chảo lên bếp nhỏ lửa, cho 2 muỗng canh dầu ăn, chờ dầu nóng, trút hành tây thái chỉ vô, đảo qua đảo lại một chút rồi cho vây cá xào chung với hành tây và vài lá hẹ non cắt dài 2 phân. Nêm gia vị, đổ trứng vô trộn đều, tới khi mặt trứng se lại là được. Ăn nóng (nhớ khi chiên đừng để trứng chín quá thành khô, ăn kém ngon).

▣ TRÌNH BÀY:

Trứng Trộn Vây Cá sau khi làm xong trút lên chiếc đĩa tròn men trắng, màu trắng của men sứ sẽ làm nổi màu vàng tươi của trứng. Trên mặt trứng rắc vài lá ngò xanh cho vui mắt và chút tiêu cho món ăn tăng thêm hương vị.