Đặc Sản Gốc Cây

Jan 11 2015

Trong suốt mấy tháng "mần ăn" ở quán Gốc Cây, khách vãng lai cũng như khách thân tình thường hỏi "Mứt gừng nầy mua ở đâu vậy anh?", "Gừng cay thiệt tình, ăn tới đâu ấm lòng tới đó, ở nhà anh làm hả?"

Nhắc lại chuyện quán Gốc Cây một chút xíu, quán do phụ huynh phối hợp với các trưởng thành lập. Quán sinh hoạt như là một câu lạc bộ để yểm trợ các sinh hoạt của Liên Đoàn mỗi Thứ Bảy. Quán phục vụ mỗi tuần mà không cần ngân quỹ và cũng không thu lệ phí trà nước. Hằng tuần, quán đều có trà xanh, trà hoa lài, trà mạn sen, café và món "trấn môn" là mứt gừng già. Thỉnh thoảng, quán còn có bánh pâté chaud, kẹo chocolat, cookies, bánh Lady Fingers, vv...những món rất bất ngờ mà quý khách đã ưu ái đem đến gốc cây.

Năm hết, Tết đến. Đem chuyện củ gừng ra bàn luận cũng là một điều vui. Ở Việt Nam, những ngày gần Tết, ngoài chợ có bán gừng tươi để làm mứt. Tuổi của gừng không quá già, mà cũng không quá non. Ở đây, mình chỉ có gừng già, dùng để kho nấu, làm nước mắm gừng. Tuy nhiên, làm mứt bằng gừng già hay hơn gừng non. Ăn tới đâu, biết tới đó và trị được nhiều thứ bệnh.

Làm mứt gừng dễ lắm, mời bạn thử xem sao.
Chọn một pound gừng già nhìn đẹp mắt.
- Dùng dao nhỏ cạo sạch lớp vỏ mỏng bên ngoài.
- Dùng dao bào xắc mỏng, nên xắc xéo, độ dài vừa phải. Nếu xắc dọc, khi ăn sẽ có nhiều xơ, vì là gừng già. Nếu xắc ngang thì lát nhỏ, nhìn không đẹp.
- Nếu không muốn ăn cay, thì luộc sơ, xả một nước đầu. Nhưng chính vị cay của gừng mới là vị thuốc.
- Nếu muốn mứt gừng trắng thì khi luộc, vắt vào nước một trái chanh.
- Cho gừng vào cái son khá rộng, đường kính từ cở 9-10 inches với tỷ lệ 1 pound gừng & 1 pound đường & 1/2 chén nước.
- Trộn gừng và đường cho đều, vặn lửa lớn cho gừng sôi. Dùng đũa hoặc dụng cụ làm bếp trộn cho đều tay để đường không bị cháy. Đường cháy sẽ làm cho nứt gừng bị sậm màu.
- Khi nước đường bắt đầu sền sệt thì xuống lửa medium
- Khi nước đường bắt đầu khô thì xuống lửa nhỏ nhất.
- Đường vừa khô là cho gừng ra cái mâm lớn
- Chừng 10 phút đầu tiên, lát gừng đang còn mềm, dùng tay hoặc đũa trải từng lát gừng ra cho phẳng. Nếu muốn ăn thật ngọt, thì cứ để nguyên như vậy, không cần trải thẳng từng lát. Dùng đũa trộn đều tay để cho gừng chóng khô.

Phân lượng, đường, nước, gừng chỉ có tính cách phỏng chừng. Vì cho nhiều nước thì gừng sẽ sôi lâu hơn, cho nhiều đường thì sau khi làm mứt, sẽ có nhiều đường "extra", nồng độ cay của gừng giảm bớt, dễ làm, ít bị cháy. Có thêm bao nhiêu đường, cũng vậy thôi, vì độ ngọt của mứt đến mức bảo hòa thì lát mứt không thể hấp thụ thêm đường. Ngược lại, ít đường sẽ gặp nhiều trở ngại, như là dễ bị cháy, mứt khó khô, vv...

Thời gian ước lượng, rửa và bào gừng 1 giờ, làm trên bếp chừng 35-45 phút, trải gừng ra mâm, 5 phút. Sau khi mứt khô, khi nào cũng có rất nhiều đường dư ở trong son. Thí dụ như, 1 pound đường, 1 pound gừng, khi mứt khô, sẽ cho ra khoảng 1/3 pound đường có vị gừng cay cay ở trong son. Nhờ có hương vị của gừng, nên ăn với trái bơ (avocado) mới có hương vị đặc biệt.

Ăn mứt gừng lúc mứt vừa mới khô, hơi âm ấm, thơm phức là ngon nhất !
Ăn trái bơ (avocado) chung với đường từ mứt gừng là ngon nhất !
Hy vọng, câu hỏi của quý khách đã giải đáp được phần nào.

Enjoy!

Quán Gốc Cây