

There are no translations available.



Nh c đ n [Trà Vinh](#) 1 t nh c a vùng Mi n Tây Nam B . N i đây là n i c ng t p trung c a đ i đa s đ ng Bào Kh'mer. Huy n Trà Cú là m t huy n có đông đ ng bào Khmer c a t nh Trà Vinh. Trà Cú cũng là vùng đ t c ng c lâu đ i c a c ba dân t c Kinh – Khmer – Hoa, nh ng s l ng ng i Khmer là đông đ o h n c .

Ng i Kinh, ng i Khmer hay ng i Hoa, trong ngày [T t Nguyên Đán](#) ngoài nh ng món ăn truy n th ng nh th t kho tàu, kh qua h m, các lo i d a ki u, d a hành..., trong nhà bao gi cũng có thêm bún nộm c lèo. Món này r t đ ăn, tránh đ c cái ngán c a th t m trong ba ngày t t. M i ng i m t tô bún là có th m b ng đ vui v du xuân. M y ngày c n t t, bún luôn trong tình tr ng “cháy hàng”.

T t Nguyên đán c a ng i Kinh cũng là ni m vui chung c a ba dân t c Kinh – Khmer – Hoa. Do quá trình c ng c lâu dài, giao l u văn hóa nói chung cũng nh văn hóa m th c nói riêng đã đi n ra m nh m . Bún nộm c lèo chính là món ăn th hi n đ m nét đ c tính giao thoa văn hóa này c a ba dân t c, m t món ăn không th thi u trong ngày T t Nguyên đán . [Trà Cú](#) .

Ng i Kinh, ng i Khmer hay ng i Hoa, trong ngày [T t Nguyên Đán](#) ngoài nh ng món ăn truy n th ng nh th t kho tàu, kh qua h m, các lo i d a ki u, d a hành..., trong nhà bao gi cũng có thêm bún nộm c lèo. Món này r t đ ăn, tránh đ c cái ngán c a th t m trong ba ngày t t. M i ng i m t tô bún là có th m b ng đ vui v du xuân. M y ngày c n t t, bún luôn trong tình tr ng “cháy hàng”.



Món bún nộm c lèo là cách Vi t hóa t “n m ch c t c l o” c a ng i Khmer, nghĩa là “nộm c canh ăn v i bún”. Nộm c lèo có th n u b ng các lo i cá nh cá lóc, cá trê, cá tr m..., nh ng đã là đ c s n thì ch cá lóc, cá kèo m i th t ngon.

Linh h n c a món bún này chính là m m pròh c. [M m pròh c](#) đ c ch bi n v i nguyên li u chính là cá (ch y u là cá đ ng và s ngon h n khi m m b ng cá lóc).

Sau khi làm s ch, cá đ c ngâm nộm c mu i m t đêm r i b h t đ u, ru t, r a k l i b ng nộm c mu i. Cu i cùng là x p cá vào hũ (ho c lu, kh p, keo tùy theo s l ng cá nhi u hay ít), cùng v i mu i, c m ngu i, m i gia đình th ng v i t l khác nhau, kho ng ba tháng sau là có th

dùng đ c.

M m **proh c** t o nên m t nét đ c đáo trong văn hóa m th c c a ng i **Khmer** nói chung và ng i Khmer Trà Vinh nói riêng trong n m và ch bi n món ăn.

Đ n u bún nộm c lèo, ng i n u s ch cá đ ng (cá lóc, cá trê...) đ n u bún, chà v y, b m t, r a s ch cho vào n i nộm c sôi. Khi cá chín n i lên thì v t ra, dùng đũa r a b x ng. Th t nghi n nh , p s t, gia v v a mi ng, n m thêm ít nộm c c ri ng ho c ngãi bún là lo i th c v t t o h ng v đ c tr ng.

Món này th ng n u bún nộm c lèo v i ng i bún. Các bà n i tr cho r ng thi u ng i bún coi nh n i nộm c lèo đã gi m đi r t nhi u đ th m ngon, “ăn không ra bún nộm c lèo”.



Ng i n u dùng v t đan b ng tre đ ng m m pròh c th vào n i n c sôi, dùng đũa khu y đ u cho rã, hòa tan. Lúc này m m pròh c đ y lên h ng th m đ c bi t, khác b t k lo i m m nào. Trong quá trình “d o m m”, ng i n u c n ph i liên t c v t h t b t, sau đó cho h n h p th t cá đã nghi n nh , p s t, gia v cho vào n i n c lèo.

M t s ng i n u th ng cho thêm huy t heo đã lu c vào n c lèo ph i h p v i n m r m x t t b vào n c lèo, đ tăng đ ng t. N u may m n có đ c cá lóc có tr ng, đ tr ng n i thành m ng càng đúng đ u, h p đ n.

Dù đã r t thành th o trong vi c n u bún nộm c lèo, bao gi ng i n u cũng nê m i m t l n n a cho v a ăn r i h l a riu riu gi nóng. M nói bí quy t nê m n c lèo là ch nê m b ng mu i, b t ng t, không dùng đ ng và n c m m. Nhi u ng i theo thói quen thêm hai gia v đ ng và n c m m vào là s “ch t qu t” ngay.

Bún ph i là bún g o tr ng, s i h i to, b t con g n gh . Rau ghém ăn kèm là c “m t th gi i rau” vô cùng h p đ n. Có th nói m t trong nh ng y u t thu hút th c khách c a các hàng quán bán bún nộm c lèo chính là vi c đ u t vào “th gi i rau” y. Rau ăn kèm g m nhi u lo i d tìm nh rau mu ng bào, b p chu i bào, bông súng, giá đ u xanh, rau th m tr n l n, h

Ngoài ra, đ n mùa chín c a đ u (đào l n h t), ng i ta còn b trái đ u chín x t nh đ vào tô bún ăn kèm, r t h p đ n.

