

Cá chua Tây Nguyên

Người Tây Nguyên sống chân thật, mộc mạc, nên các món ăn chế biến cũng giản đơn. Nguồn thực phẩm không dồi dào, chủ yếu dựa vào tự nhiên nên mỗi khi săn bắt được thú rừng, được con cá... bao giờ cũng nghĩ cách để dành cho ngày hôm sau như phơi khô, sấy khô, treo gác bếp... Đặc biệt là chế biến món cá chua. Thức ăn này để càng lâu càng ngon. Đây là món ăn đặc sản Tây Nguyên.

Cách làm món cá chua thật dễ dàng. Trước hết cần chọn loại cá niêng để chế biến - Cá niêng trông hơi giống cá trôi nhưng mình dẹt có nhiều ở vùng sông suối Tây Nguyên. Cá được đánh hết vây, bỏ ruột, bóc mang và rửa sạch, cắt thành khúc nhỏ dày chừng 2 phân đến 3 phân, để trước gió cho ráo nước. Khi cá se khô, bắt đầu trộn đều với muối, ớt, lá bép (tức cây mì chính) thính ngô (được giã nhỏ mịn). Trộn đều xong cho vào ống nứa hay ống lồ ô khô, sạch, nút thật kín, chặt rồi gác lên dàn bếp hoặc dưới mái nhà, chỉ sau vài ngày là có thể ăn được. Cá chua để càng lâu ăn càng ngon vì miếng cá sất lại nhờ các gia vị đã thấm sâu vào thịt cá làm cho người ăn thấy vị mặn của muối, vị cay của ớt rừng, vị ngọt đậm của lá bép, vị thơm của thính ngô và vị chua do hỗn hợp này đã được lên men...

Người Tây Nguyên mến khách. Nếu có dịp về Tây Nguyên chắc bạn sẽ được mời thưởng thức món đặc sản này.

(Tập chí Văn hóa Nghệ thuật ăn uống)
