

Cá muối Kim Bôi

Trong trí nhớ của tôi vẫn còn găm lại một câu ca dao xưa khá đặc trưng cho nếp sống của người dân vùng đồng bằng Bắc Bộ:

*Yêu nhau cho thịt cho xôi
Ghét nhau đưa đến Kim Bôi, Hạ Bì...*

Với nếp nghĩ lúc bấy giờ thì Kim Bôi, Hạ Bì chỉ là chốn ma thiêng, nước độc, là nơi đầy ải con người. Còn bây giờ thì khác quá, nhiều người đã biết Kim Bôi có suối nước nóng, có nhà nghỉ, có bể bơi hiện đại, còn nước khoáng thì nổi tiếng Bắc Hà. Nhưng món cá muối thì chưa dễ mấy ai đã có dịp thưởng thức dù nó đúng là đặc sản của một vùng văn hóa.

Vào mùa mưa lũ, nước các con suối dềnh lên tràn ra ruộng trũng, ra đầm vực. Các loại cá sống trong khe, hang được dịp du chơi mừng nước, là lúc con người đánh bắt chúng làm thức ăn; ăn tươi không hết thì phơi khô. Những loại cá quý chỉ Kim Bôi mới có như cá trám, cá lộn, cá lách, cá nháy... đặc biệt là cá nháy - giống này sống dưới lớp sỏi cuội, thịt dai và thơm đến khó quên. Rửa sạch, mổ ruột, thấm khô rồi để ra chỗ thoáng cho ráo kiệt nước là công đoạn đầu của việc làm cá muối. Phụ nữ ở nhà rang gạo, ngô để giã thính, còn đàn ông xách dao vào rừng chọn nứa hoặc mai (họ tre nứa) để làm ống muối cá. Mỗi ống như vậy có một đầu mắt phía dưới như đáy xoong, đáy vại, đầu kia hở đổ cá vào. Cứ một lớp muối một lớp cá, thính rắc lên trên, bao giờ đầy miệng thì ép chặt lại gài kín bằng các nan tre, dưới lớp nan tre là lá chuối lót ngăn bụi, tỉ lệ cá/muối là 1/5 (cứ một kg muối thì năm kg cá). Xong xuôi, đem ống cá muối dựng quanh bếp, lấp tro lại, âm - dương, kim - mộc - thủy - hỏa - thổ phối hợp sinh hóa trong đó độ ba bốn tháng là có thể đem dùng như một món ăn đại bổ. Khi ăn, dỡ từng lớp cá bày ra đĩa, ra lá chuối, miếng cá lạnh lặn có sắc hồng hồng quyến rũ, vị ngọt, vị béo mùi thơm. ?n cùng với rau sống là lá cộc rào, lá sung, lá ổi, ớt tươi. Nếu được nhâm nhi nhắm với thứ rượu trắng nữa thì nhất hạng rồi. Món cá muối này còn một tiện lợi cho việc đi nương rẫy dài ngày, mang theo làm thức ăn mặn, có thể làm quà tặng cho khách xa đến chơi.

Cùng với cơm lam, cá muối là món ăn có đủ tiêu chuẩn khoa học, đủ dinh dưỡng và đủ thẩm mỹ: màu sắc hài hòa và nhất là ngon miệng, mang mùi vị đặc trưng của vùng núi cao.

(Tạp chí Văn hóa Nghệ thuật ăn uống)
