

Các món ngon từ cá diếc

Thịt cá diếc thơm ngon, không tanh như các loại cá khác. Đặc biệt bộ lòng rất quý. Người sành điệu không bao giờ bỏ bộ lòng. Riêng túi mật có vị đắng nhẹ đặc trưng ai cũng thích ăn. Khi làm cá, chỉ cần cắt vây, đuôi, bỏ mang và một đoạn ruột già. Giữ lại bộ lòng và không đánh vảy. Sau đó chế biến thành những món ăn vô cùng đặc sắc.



Canh cá diếc

Cá diếc nấu canh chua: Cá làm sạch rửa xong để trong tô. Ướp một ít muối tiêu, hành củ đập dập. Đun một xoong nước sôi có bỏ một ít lát cà chua, thơm (dứa). Đổ tô cá vào, chờ sôi lại. Nhấc xuống, nêm muối, bột ngọt cho vừa ăn, điểm thêm lá hành cắt nhỏ, ngò, rau răm. Cá bày ra đĩa, dùng với nước mắm ngon và ớt cắt khoanh. Người sành điệu thường ăn cá riêng rẽ, không ăn với cơm để thưởng thức vị thơm ngon của cá diếc và nhất là bộ lòng, vừa "ngọt", vừa béo, có vị "nhân" của mật cá. Thỉnh thoảng húp một ít nước canh. Người trong Nam thường luộc cá chung với rau mã đề.

Lẩu cá diếc: Cần chuẩn bị đầy đủ các thứ như: chuối chát, khế, măng, nấm tai mèo, giá sống, bắp chuối, lá lốt, rau răm, củ nghệ..., thêm một ít thịt nạc heo, mỡ và gia vị: hành củ, tiêu, ngũ vị hương... thì có thể làm một lẩu cá diếc. Ăn lẩu cá diếc với các loại rau thơm như rau răm, ngò tàu, rau mã đề...

Gỏi cá diếc: Chọn những con chừng ngón tay cho vào thau nước. Chuẩn bị sẵn một tô nước chanh hoặc dấm, một tô rau ghém có trộn xoài xanh thái mỏng, một tô nước chấm có đủ gia vị với đậu phụng rang giã nhỏ, mấy cái bánh tráng mè nướng vàng. Bạn phải tự mình vớt cá bỏ vào tô nước chanh, con cá vẩy nhẹ một lúc thì từ màu xanh sang màu trắng ngà. Gắp bỏ vào chén, múc một muỗng nước chấm, rau ghém, bánh tráng bẻ nhỏ và cứ thế mà "vào". Cá diếc nhỏ, ăn gỏi xương mềm, không cứng như nấu canh hoặc lẩu. Thực khách ăn luôn cả xương, vẩy và bộ lòng.