

Canh chua khế, chuối chát

Canh chua là món phổ biến cả nước. Nhưng canh chua truyền thống của Bình Định không nấu giấm như miền bắc, không nấu me như Nam Bộ mà nấu bằng khế chua, kết hợp với chuối chát (chuối hột non).

&NBSP; Ở Sài Gòn tôi đã quen với canh chua me, nhưng tôi vẫn thích canh chua khế chuối chát hơn vì nó có vị đặc biệt.

- Vị chua của khế khác chua me. Chua của me là chua hẳn, chua của khế có lẫn vị ngọt, cho nên không quá chua như me.

- Vị chát của chuối pha vào, ức chế bớt vị chua của khế, tạo nên vị "chua - chát" rất dễ chịu - mặt khác vị chát có thể làm giảm mùi tanh của cá.

Canh chua hầu hết nấu với cá trầu (cá quả) hay cá chép, cá măng... nhưng người Bình Định sành ăn lại thích nhất canh chua cá chạch lá tre. Cá chạch lá tre da trắng mình dẹt sau đuôi có hoa, to nhất cũng chỉ dài hơn gang tay, toàn thân giống hình lá tre - Loại này chỉ sống ở c□?ng□?hồ. Ở các sông lớn Nam Bộ, có giống tương tự nhưng lại to dài đến 0,5 mét. Cá to quá nấu canh khế - chuối chát kém ngon.

Canh chua me thì chỉ bỏ trái me để lấy vị chua, còn thức nấu chung với cá là giá, tàu môn bạc hà (dọc mùng). Canh chua khế - chuối chát thì khế và chuối chát thái lát bỏ đầy nồi canh thay cho giá và món bạc hà. Tôi đã đi tứ xứ, đã ăn canh chua me Sài Gòn, canh cá nấu giấm Hà Nội, nhưng tôi vẫn thấy canh chua chạch lá tre khế - chuối chát Bình Định là ngon nhất. Những năm trước 1975, ở Hà Nội không có chuối chát (người Hà Nội để chuối hột chín, không ăn xanh), nhà tôi thay thế chuối chát bằng chuối sứ xanh, mặc dù không đúng vị như chuối chát, nhưng tôi vẫn thích hơn canh chua me. Vả lại ở Hà Nội, không hề thấy cá chạch lá tre để nấu được món canh chua khế, chuối chát ngon như ở Bình Định.

(Tạp chí Văn hóa - Nghệ thuật ăn uống)
