

LÊN CAO BẰNG ĂN CÁ CHUA

Từ xa xưa, người Tày ở Cao Bằng thường sinh sống ở những nơi gần sông suối. Mỗi khi đánh bắt được nhiều cá, họ không muối hay làm khô như những địa phương khác mà chế biến thành món ăn truyền thống rất đặc sắc, đó là món cá chua.

Cách làm cá chua rất đơn giản. Cá được moi hết ruột, bỏ mang và ướp muối. Khi đã ngấm muối, cá được xếp vào một chum sạch, mỗi lớp cá là một lớp men, mẻ và thính. Chum cá được đậy cẩn thận như ủ rượu. Nhiều gia đình còn ưa cho rượu nếp ngọt vào ủ cùng cá. Một thời gian sau men sẽ truyền vị

chua cho cá, thịt cá trở nên săn chắc, có màu hồng đào và đặc biệt có một mùi thơm rất hấp dẫn. Chum cá nếu được muối đúng cách có thể dùng được trong vài năm.

Khi cần dùng, những bà chủ nhà lấy cá chua ra khỏi chum, thêm gia vị và chế biến thành nhiều món ăn theo ý mình. Đến Cao Bằng ăn cá chua, bạn sẽ cảm nhận được hương vị của rừng núi, sông suối Cao Bằng.