

Riêu cua xứ Bắc



Mang đặc trưng văn hóa nông nghiệp lúa nước, vì vậy, bao đời nay người Việt đã khéo léo vận dụng lợi thế ấy vào mọi mặt đời sống trong đó có việc ăn uống, như một phần đặc trưng trong văn hoá – ẩm thực.

Bên cạnh đồng bằng trù phú ở Nam bộ, vùng chiêm trũng Bắc bộ trước đó đã là chiếc nôi văn hóa của tộc người Việt làm ruộng lúa nước. Theo thời gian, người Việt đã vận dụng những kinh nghiệm và sự sáng tạo của mình để chế biến ra những món ăn ngon, trong đó Riêu cua là một trong những món ngon của xứ Bắc.

Thoang thoang mùi mắm tôm, sánh đặc bên trên mặt tô là lớp thịt cua dày, một vài lát cà chua ửng đỏ, một ít bún trắng tinh tươm cùng cơ man nào là các loại rau như bắp chuối xắt sợi, kinh giới và húng... tạo nên mùi thơm ngào ngạt, không gì khác hơn là món bún riêu cua hay người ta vẫn gọi là “riêu cua”.

Nguyên liệu chính của món riêu cua xứ bắc vẫn là loại cua cái, lưng vàng ươm, thịt đầy và mang nhiều gạch. Muốn có nồi riêu ngon, khâu quan trọng chính là việc lựa cua. Tiếp theo là tách mai, lấy gạch ra chén (bát) rồi giã thịt cua (phải có pha tí muối để thịt cua nổi khi nấu), cuối cùng là lược cua.

Để lược hết thịt cua, người ta thường dùng nước ấm hòa vào số cua đã giã, lược nhiều lần đến khi chỉ thấy những mảnh vỏ cua nhỏ li ti tím tím nằm trong làn nước trong là được. Khâu tiếp theo là bắt nồi nước cua lên bếp, nhưng lưu ý lửa phải để vừa phải vì nếu lửa nhỏ sẽ lâu sôi, nếu lửa lớn thịt cua sẽ bị bể, không tạo thành một lớp thịt cua dày và đẹp được.

Khi gần ăn, bạn có thể để thêm một ít cà chua (bỏ dọc), rưới phần gạch cua lên bên trên lớp thịt cua để tạo màu vàng nâu đặc trưng và tuyệt đối không được quên vị mắm tôm. Các loại rau dùng cho món riêu cua bao gồm bắp chuối thái mỏng, rau diếp, rau mùi, húng, ngổ... và rau kinh giới.

Tùy sở thích của mỗi người mà có cách bày trí khác nhau. Có người thích xếp lớp rau phía dưới tô, sau đó mới xếp một lớp bún trắng tinh, cuối cùng xếp thêm một lớp thịt cua nâu vàng lên trên và chan nước dùng, nhưng cũng có người thích để rau thành một đĩa riêng. Món ăn này phải ăn nóng, vừa ăn - vừa thổi - vừa xuyết xoa bởi cái vị cay cay nơi đầu lưỡi của ớt, của vị ngọt béo của cua và còn đó một chút tấm lòng của cô hàng duyên dáng để nhớ hoài hương vị quê nhà.