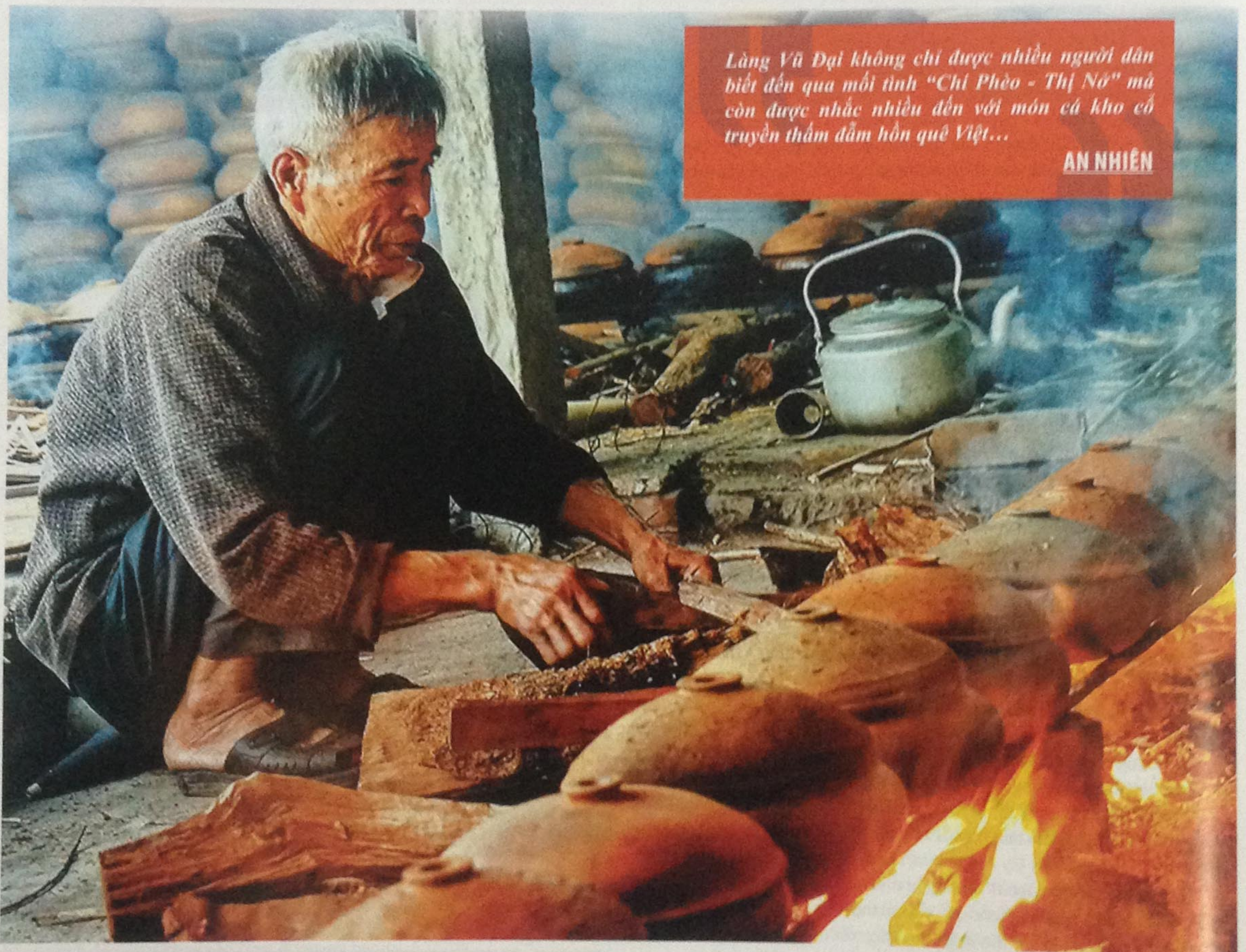


# Cá kho làng Vũ Đại: Món ăn đậm vị Tết



Làng Vũ Đại không chỉ được nhiều người dân biết đến qua mỗi tình "Chí Phèo - Thị Nở" mà còn được nhắc nhiều đến với món cá kho cổ truyền đậm đà hồn quê Việt...

AN NHIÊN

## Ấm áp mùi vị quê hương

Tết đã cận kề, mỗi người đang tất bật chuẩn bị, sắm sanh cho ngày Tết. Không khí ở làng Đại Hoàng (hay còn gọi là làng Vũ Đại), xã Hòa Hậu, Lý Nhân, Hà Nam cũng vì vậy mà thêm rộn ràng, bởi những nồi cá kho - đặc sản không thể thiếu trong bữa cơm sum họp của người dân Vũ Đại liên tiếp được hoàn thiện và đưa đi khắp nơi làm quà biếu cho khách quý mỗi dịp Tết đến, xuân về.

Cá kho làng Vũ Đại là cái tên không còn xa lạ đối với những thực khách sành ăn, hoài cổ. Người dân làng Vũ Đại thường nói vui với nhau về món ăn này qua mấy vần thơ:

"Chí Phèo xưa cũng chơi sang  
Mang niêu cá lớn cho nàng nhâm nhi  
Nô ăn ngon quá cười khi  
Cá kho cơm trắng, còn chi ngon bằng".

Cá kho làng Vũ Đại được chế biến qua nhiều công đoạn, rất kỹ công và đặc biệt, mỗi gia đình đều có bí quyết gia truyền mà không nơi nào có được.

Tuy nhiên, điều tạo nên sự khác biệt của món cá kho làng Vũ Đại là dùng niêu đất để kho. Những chiếc niêu đất phải được mua ở Đô Lương, Nghệ An, còn những chiếc vung phải có xuất xứ từ Thanh Hóa.

Theo ông Trần Công Dương, một trong những hộ làm cá kho có tiếng tại đây cho biết, "Người dân làng Vũ Đại quan niệm rằng chỉ có đất ở Nghệ An mới làm ra những chiếc niêu phù hợp để kho cá, còn những chiếc vung thì khéo léo, tài hoa nhất chỉ có người xứ Thanh".

Để niêu có thể cho vào kho cá, niêu đất phải quét vôi vào đáy niêu rồi đổ nước sôi vào đun sôi, gọi là "tôi niêu". Cứ đun nước sôi nhiều lần để thải hết chất độc ở trong niêu đất ra. Ngoài ra, đun như vậy cũng nhằm cho niêu dễ ngâm nước, đỡ tốn mắm, muối.

Cá phải được kho bằng củi nhân lẫn với vỏ trấu. Theo chia sẻ của



người dân trong làng, kho bằng củi nhân sẽ làm mất mùi hăng của nồi đất nung, giúp cho món cá có hương thơm hấp dẫn hơn. Cá để kho phải là cá trắm đen vì loài cá này ăn ngon, chắc thịt, lại không tanh. Cá trắm đen thân thon dài, bụng bé, trọng lượng từ 3 - 5kg, được nuôi ít nhất 2 năm. Cá sau khi được làm sạch, bỏ đầu và đuôi, chỉ kho phần thân và đuôi để bảo đảm món ăn nhiều thịt, ít xương.

Sau khi rửa sạch, để ráo nước trên chiếc rổ tre mắt thưa, cá được thái khúc ngang thân ngắn độ 5 - 7cm. Các khúc cá được cho vào chậu ướp với tương cua, riềng, gừng, hành khô... và xếp vào niêu đất.

Khi các khúc cá ngấm gia vị độ hơn một giờ đồng hồ, người kho cá bắt đầu bỏ riềng thái lát vào đáy chiếc niêu đất. Lớp riềng lót đáy chống cháy sém cá, tiếp đến, các khúc cá được xếp nghiêng, có độ thoáng cách xa nhau đủ để các lớp riềng già nhỏ và sả, ớt chèn ở giữa. Các lớp cá cứ được xếp đan chồng lên nhau như thế cho tới khi hết thì thôi. Trong niêu cá kho ấy, ngoài các gia vị là riềng, sả, ớt, đường, mì chính, mắm ngon, mỡ nước ra thì không thể thiếu được chút tiêu còn nguyên hạt và chút nước màu để cá có màu vàng sẫm đẹp mắt. Cách ước lượng để nêm gia vị sao cho vừa, không nhạt quá, cũng không mặn quá là cả một nghệ thuật của người làng Vũ Đại. Chẳng vậy mà niêu cá năm nào cũng ngon, cũng vừa vặn y như nhau. Sau khi đã nêm đủ các gia vị, nước được đổ ngập cá, công việc nhóm lửa kho cá bắt đầu.

Bếp kho cá đặt ở góc sân gạch khuất gió, dùng củi nhân rắc lên vỏ trấu đun sôi cá âm ỉ suốt nhiều giờ liền. "Trong khi kho cá phải luôn có người túc trực để điều chỉnh lửa bởi nếu lửa cháy to sẽ làm cá sôi sùng sục và sẽ bị nát. Lúc nào cũng phải để lửa cháy nhỏ, liu liu. Nhưng quan trọng nhất là việc phải để ý lượng nước trong nồi để chêm nước sôi kịp thời, nếu không cá sẽ cháy và khê" - ông Dương cho biết.

Thời gian kho phải bảo đảm từ 12 - 16 giờ đồng hồ cho tới khi niêu cá cạn nước. Đây là công thức kho cá truyền thống bởi người làng Vũ Đại quan niệm, có như vậy món cá kho mới ăn được nhiều và để được lâu.

**Niềm vui khi cá kho làng Vũ Đại "bay xa"**

Cá kho làng Vũ Đại được bán quanh năm, nhưng tất bật nhất vẫn là những ngày giáp Tết, từ dịp Tết ông Công ông Táo (23 tháng Chạp) kéo dài đến sát 28, 29 Tết.

Ông Dương chia sẻ, "Những ngày này, khách thập phương đổ xô về đây đặt hàng. Cứ đến dịp này, gia đình tôi huy động hết nhân lực và công suất để cung cấp khoảng 3.000 đến 4.000 niêu

cá kho trung bình mỗi ngày xuất đi khoảng 100 - 200 niêu cá. Mọi người luôn phải làm việc hết công suất mới kịp đơn đặt hàng của khách".

Còn theo bà Nguyễn Thị Thìn, một chủ "lò" kho cá khác tại làng Vũ Đại, từ 20 tháng Chạp, ngoài 6 thành viên trong gia đình, gia đình bà phải thuê thêm 10 - 15 người kho cá mới kịp phục vụ khách. Theo các đơn đặt hàng đã nhận, dự tính mùa Tết này, cơ sở bà sẽ cung cấp ra thị trường hơn 4.000 niêu cá kho. Khách đặt phần lớn ở Hà Nội, TP Hồ Chí Minh và một số tỉnh miền Trung và nhiều Việt kiều ở nước ngoài.

Mỗi niêu cá kho có giá từ 500 nghìn đồng đến 1,2 triệu đồng, nhưng nhiều cơ sở sản xuất cá kho ở đây phải "khéo léo" từ chối đơn đặt hàng của khách vì không thể làm kịp. Phần nhiều từ chối khách hàng vì người làm không đủ, ngoài ra, để làm được một niêu cá kho đúng chất phải rất kỹ thuật, tỉ mỉ, mất thời gian nên các cơ sở không dám "làm liều" mà mất đi danh tiếng cá kho làng Vũ Đại.

Bữa cơm tất niên sum họp năm nào của người dân và thực khách của làng Vũ Đại cũng có sự hiện diện của đĩa cá kho. Niêu cá kho ấy được ăn trong những ngày lễ Tết và nó cũng không thể thiếu trên bàn thờ tiên tổ. Nhiều thực khách xa gần, nhất là những người Việt xa quê hương từng ăn món cá ở đây, ai trong số họ cũng tấm tắc khen món cá kho của làng Vũ Đại với những nét rất riêng mà không đâu có được. Nói như bà Thìn, "chúng tôi thấy rất vui, hạnh phúc khi góp phần đưa một phần quê hương mình đến với bà con khắp nơi trên đất nước và ra thế giới".

Về làng Vũ Đại những ngày này, thấy mỗi gia đình đều "đồ lửa" nồi cá kho, được thưởng thức mùi vị của cá kho, mỗi người đều có cảm giác nao nao hương vị quê hương, nhớ về bữa cơm đoàn viên, và thấy Tết đã đứng bên thêm cửa...

