



☐ Tất cả cá kho ở làng Vũ Đại phải là cá trắm đen, tiêu chuẩn từ 5kg trở lên có thân dài, đầu to và nuôi trên 3 năm thì mới đạt chuẩn để kho.



☐ Tất cả niêu cá sau khi được ướp đầy đủ các gia vị sẽ được đưa lên bếp củi để đun nấu.



☐ Vào thời điểm cận Tết Nguyên đán, người kho cá tại làng Vũ Đại luôn tất bật tấp tểnh ướp những niêu cá

☐ Để làm ra một nồi cá kho mang đậm hương vị truyền thống quê hương mất rất nhiều công sức, từ khâu chọn niêu đất, chọn cá, ướp, thêm nếm gia vị. Tất cả các công đoạn đều đòi hỏi người thợ phải thực hiện một cách cầu kỳ, công phu và đòi hỏi phải có kinh nghiệm dày dặn.

Làng Vũ Đại rục lửa... kho cá xuyên đêm

• Ngọc Hải

Cần Tết Nguyên
đán, người dân



Ghấp làng Vũ Đại lại tất bật đổ lửa kho cá để phục vụ nhu cầu của khách hàng trên khắp mọi miền của đất nước.

Cá kho là món ăn truyền thống mang hơi thở của vùng quê đồng bằng chiêm trũng, được người dân làng Vũ Đại, xã Hòa Hậu (huyện Lý Nhân, tỉnh Hà Nam) chế biến với bí quyết riêng lưu truyền qua nhiều đời. Món cá kho nơi đây có nhiều tên gọi khác nhau như cá kho Bá Kiến, cá kho niêu đất, cá kho Hân Dân... đây được coi là món ăn đặc sản không thể thiếu trong những bữa cơm sum họp gia đình hay làm quà biếu khách quý trong mỗi dịp tết đến xuân về.

Đến với làng Vũ Đại



☉ Để khử được vị tanh của cá, nước sôi và chanh tươi được vắt vào nồi cá sau khi bỏ gia vị, công đoạn này rất quan trọng bởi vị tanh của cá sẽ được khử hoàn toàn.

trong những ngày này, các bếp lửa luôn rực hồng xuyên ngày đêm. Khắp vùng phảng phất mùi cá kho truyền thống thơm nức với mùi hương đặc trưng hấp dẫn.

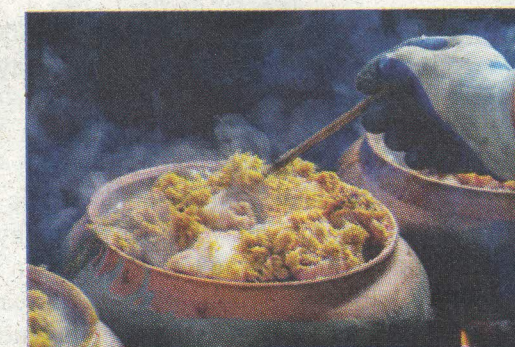
Món ăn này có từ rất

lâu, do là vùng trũng nên trong làng ngày trước nhiều ao hồ, cứ đến tết tát ao, chọn những con cá trắm đen to và ngon nhất để kho theo công thức gia truyền cùng với gia vị là gừng, giềng, hành, ớt,

nước cốt chanh, nước cốt cua đồng... đặc biệt là cá được kho trong niêu đất, trên bếp lửa trong thời gian 10 đến 20 tiếng nên vừa có vị thơm của lửa, vừa phảng phất những hương vị đồng quê. ■



☉ Kho cá phải từ 10-14 tiếng mới hoàn thành, các nhân công luôn phải túc trực chăm sóc củi lửa, châm thêm nước sôi kịp thời tránh bị thiếu hoặc thừa nhiệt.



☉ Nồi cá đạt chuẩn là thịt chắc, xương mềm, gia vị quyện vào từng thớ cá, khi ăn có vị đậm, cay ngọt, không mặn.

