

Thuyết minh về món canh chua cá lóc - Văn mẫu hay lớp 8

Author : Thu Thủy

Thuyết minh về món canh chua cá lóc - Bài làm 1 của một học sinh giỏi Văn tỉnh Cà Mau

Canh chua dường như đã là một món ăn quen thuộc tính dân tộc của vùng biển và hoả quốc thềm biển Việt Nam từ lâu nay. Món canh tuy dân dã nhưng rất hấp dẫn và phong phú theo từng vùng miền khác nhau. Ở miền Bắc thì có canh chua súp, canh chua riêu... Miền Trung thì có canh chua khế, canh chua hến... Còn miền Nam chắc ai cũng đã từng nghe đến canh chua cá lóc. Một món canh quen thuộc, quen thuộc của miền Nam Bộ.

Canh chua cá lóc “đúng kiểu” của người miền Nam phải là có vị chua lịm lịm ngọt. Có vị chua nhưng không chua quá, có vị ngọt nhưng không ngọt quá, vị chua phải là vị chua thanh, vị ngọt phải là vị ngọt ngọt. Hai vị này hòa quyện vào nhau sẽ tạo nên một món canh có hương vị rất lịm và rất ngon.

Nguyên liệu để làm món này gồm: cá lóc, cây bọ cạp, cà chua, trái chuối, trái thơm, giá, me, rau om, ngò gai, ớt sừng, tỏi, sả băm. Gia vị: gừng, muối, nước mắm, dầu ăn, bột ngọt.

Cá lóc rửa sạch vẩy vẩy vẩy, rửa sạch, rửa sạch. Chuối, bọ cạp, cà chua rửa sạch xắt xéo. Cà chua xắt múi. Thơm và ớt xắt lát. Me dầm lấy nước chén nước, nước là me chín thối thối đã tách bỏ vỏ, lấy nước me, dùng khoảng 200g nước vẩy chén nước chén nước cho tan me, vớt bỏ xác và hạt me. Phở giá và các loại rau kèm gồm: giá sống rửa sạch rửa ráo; rau ngò hay còn gọi là rau om lấy lấy phần non, ngắt khúc ngắn 5cm rửa sạch; chuối bọ cạp rửa sạch, cắt chéo lát mỏng; bọ cạp rửa sạch, cắt xéo khúc ngắn, hành tím lột vỏ, cắt lát mỏng, phi vàng vẩy ít dầu, gừng rửa sạch hành cháy, vớt ra rửa ráo dầu, ít hành tỏi và rau ngò gai cắt nhỏ, ít rau thơm, xả lách rửa sạch. Nước chén cá: Tùy thích chén dùng nước mắm nguyên chất vẩy ít giọt chanh và ớt tỏi xắt lát hoặc làm nước mắm me: Pha phần nước mắm 3 hoặc 4 phần nước lịm, tùy theo nước của nước mắm thêm chút gừng cho có vị ngọt sau cùng cho vào từng ít một phần nước me đã nấu hoặc xay cho hăng hăng có thêm vị chua nhè, tùy thích cho thêm ớt hay không.

Ưn sôi nước vẩy nước me, cho cá vào nấu chín, sau đó thêm chuối, thơm, cà chua, giá, bọ cạp vào. Tắt lửa, nêm nước lịm cho vừa ăn. Để làm một tô canh chua dằm trong mâm cơm các bạn chén chén nước canh ra tô, rửa rau om, ngò gai, ớt xắt lát và tỏi phi lên trên. Tùy thích phần canh chua vẩy bún, cơm. Chén nước mắm, kèm rau sống. Trình bày trên bàn tiệc theo cách dằm lịm tùy theo khách dùng cá, rau... ít nhiều tùy ý. Dùng lên bàn một nồi lịm đã trình bày như một tô canh gừng thối dằm kèm thêm phần ớt tỏi gừng nước mắm nấu hoặc nước mắm me có thể gắp cá bỏ vào phần, các thứ phở giá me thì một phần riêng, rau sống, bún... Chuối bọ cạp riêng nước dùng chua và cá đã nấu, chén dùng phần đầu chần thêm nước dùng cho sôi và thả cá vào nồi lịm cho chín. Nếu phần phở cho sả gừng thối khách không nên làm chín cá trong nước dùng mà hăng cá đã nấu cho chín rồi thì riêng, khi chén dùng thả cá đã hăng vào nước dùng sôi để làm nóng lịm vì nấu chín cá trước vẩy sả gừng thì trong nước dùng, cá sẽ dằm bở vụn, mùi cá sẽ không còn ngon. Gừng gừng Nam Bộ vẩy có nhiều các loại rau cho nên ngoài nguyên liệu gia vị quen thuộc trong món canh chua cá lóc, có người thích dằm kèm một phần rau sống như rau ngò, bông cải xanh, rau rút... ai muốn ăn loại nào cũng vẩy nhúng vào nồi lịm cá sôi.

Món canh chua cá lóc là s? giao hòa c?a màu s?c - cái s?c vàng th?m ngon c?a hành phi trên m?t n??c, cái s?c ?? c?a cà chua, màu vàng c?a khóm, màu xanh c?a b?c hà, c?a rau th?m, c?a ngò gai, rau qu?, màu tr?ng c?a giá, c?a th?t cá v.v... bên c?nh là bát n??c m?m nguyên ch?t vàng th?m và vài lát t? t??i, nhìn ?ã th?y ngon m?t và... thêm. Ph?i luôn ?i kèm m?t ??a rau s?ng v?i nh?ng bông hoa màu vàng ??m là bông ?iên ?i?n và thêm m?t ít rau ??ng nh?ng lo?i rau ??c tr?ng cho vùng Nam B?. Th? nên khi th??ng th?c tô canh chua, th?y sao mà ngon, sao mà ??m ?à ??n th?... ?n canh chua, ngon nh?t v?n ph?i ?n cùng c?m tr?ng và món th?t kho tr?ng ng?t thanh v? n??c d?a, món cá rô ??ng kho tiêu, hay món cá b?ng b?t ???c trên sông... H??ng v? quê h??ng dân dã th?m vào t?ng th? cá, vào v? chua chua ngòn ng?t c?a canh... làm n?c lòng ng??i th??ng th?c.

?n canh chua cá lóc, nh?m nháp v? chua ??c tr?ng c?a canh hòa l?n v? th?m th?m bùi bùi c?a th?t cá, v? th?m ng?t ngào c?a rau th?m, rau qu?, vì m?n mà c?a n??c m?m nguyên ch?t, v? ??ng ??ng c?a rau ??ng, bông ?iên ?i?n... thêm chút v? ng?t thanh n??c d?a trong món th?t kho tr?ng, v? cay cay âm ?m c?a tiêu, c?a ?t... d??ng nh? c? quê h??ng Nam B? ?ang r?t g?n ?ây.

Em hãy thuy?t minh v? món canh chua cá lóc n?i ti?ng ? quê h??ng em - Bài làm 2

Vi?t Nam là m?t ??t n??c nh? nh?ng vô cùng t??i ??p v?i bao truy?n th?ng d?ng n??c, gi? n??c; v?i nh?ng phong t?c t?p quán ??c s?c, b?n s?c dân t?c ??c ?áo ???c hình thành qua hàng nghìn n?m l?ch s?; âm nh?c mang phong cách dân t?c ??c ?áo. Ngoài ra, m?t trong nh?ng ??c tr?ng c?a dân t?c Vi?t Nam ?? l?i ?n t??ng sâu ??m trong lòng du khách m?i khi ??n th?m, ?ó chính là n?n ?m th?c ??c s?c. N?n ?m th?c Vi?t Nam n?i ti?ng không ph?i b?i nh?ng món “s?n hào h?i v?”, nh?ng món ?n ???c làm b?ng nh?ng nguyên li?u cao c?p. ??c s?c trong ?m th?c Vi?t Nam chính t? nh?ng th? bình d?, nh?ng lo?i nguyên li?u dân giã, ??i th??ng. M?t trong nh?ng món ?n trong b?a ?n hàng ngày c?a ng??i dân Vi?t, ?ó chính là món canh chua cá lóc. Món canh chua cá lóc tuy vô cùng bình d? nh?ng l?i mang cái ??c ?áo, m?t v? ngon khác l? mà nh?ng món ?n c?u kì, ??t ti?n khác khó có th? sánh ???c.

Món canh chua cá lóc là m?t món ?n ph? bi?n, quen thu?c mà n?u là ng??i Vi?t Nam thì ??u ?ã t?ng ???c th??ng th?c. Món canh chua cá lóc ???c ch? bi?n khá ??n gi?n v?i nh?ng nguyên li?u d? tìm trong cu?c s?ng nh?ng l?i ?òi h?i s? kì công, tay ngh? c?a ng??i n?u, b?i ch? có th? m?i mang l?i món canh chua cá lóc ngon ?úng v? c?a dân t?c. Canh chua cá lóc là món ?n th??ng th?y trong b?a c?m hàng ngày c?a ng??i Vi?t, ??c bi?t trong nh?ng ngày hè nóng b?c, m?t bát canh chua cá lóc có th? th?i bay cái nóng ngày hè, mang l?i c?m giác ngon mi?ng, tho?i mái khi dùng c?m. Món canh chua cá lóc ph? bi?n ? kh?p các vùng mi?n ? Vi?t Nam, t? B?c chí Nam ??u quen thu?c v?i h??ng v? này.

Tuy nhiên, do ??c ?i?m v? ?m th?c, c?ng nh? kh?u v? c?a m?i mi?n mà món canh chua cá lóc ???c ch? bi?n v?i nh?ng cách th?c khác nhau, nguyên li?u khác nhau, cách nêm thêm nh?ng gia v? c?ng tùy thu?c vào s? thích ?n u?ng c?a m?i ng??i. Canh chua cá lóc ???c ch? bi?n v?i nh?ng nguyên li?u nh?: cá lóc hay ? mi?n B?c còn ???c g?i là cá qu? hay cá chu?i. ?ây là lo?i nguyên li?u quan tr?ng nh?t c?a món canh chua, làm nên h??ng v? c?a món ?n, ngoài ra còn có các nguyên li?u khác quan tr?ng không kém nh?: cà chua, me, hành lá, rau mùi hay còn g?i là ngò gai, g?ng, t?i ?? ??p cá. Các gia v? nh?: mu?i, h?t nêm, b?t ng?t, n??c m?m. ?? n?u thành công món canh chua cá lóc, ta c?ng ph?i làm các b??c sau. B??c ??u tiên là làm s?ch và ??p cá. ?? cá có th? ng?m gia v? và kh? ?i mùi tanh v?n có c?a cá, ng??i ta th??ng cho cá vào ??p v?i g?ng, t?i, mu?i, h?t nêm và b?t ng?t. Cá có th? ???c c?t thành t?ng khoanh nh? ho?c ?? c? con, tùy theo s? thích c?a m?i gia ?ình.

Bữa cơm hai là cho mẹ lên bếp, phi hành cho vàng thơm thì cho thêm nước quả cà chua thái lát từng miếng nhỏ vớt chua ngọt nh? t?o cho bát canh chua cá lóc có màu sắc bắt mắt. Sau khi cho cà chua, ta đổ nước tay, sau đó cho thêm nước dùng, l?ng n?c c?ng tùy thu?c vào s? thích c?a m?i ng??. Sau khi n?c dùng ?ã sôi, ta cho cá ?ã ?p vào n?i ?un cùng, cho thêm nước quả me hoặc nước quả kh? chua ?? t?o v? chua cho bát canh chua, ? nh?u n?i, món canh chua cá lóc còn ???c ch? bi?n b?i nh?ng ng?n mừng. Tuy nhiên, khi ch? bi?n nh?ng ng?n mừng ph?i h?t s?c l?u ý, vì n?u không làm c?n th?n thì nó s? gây ng?a cho ng??. Sau khi cho cá vào, ta ?un t? b?y ?n m?i phút cho cá chín. L?u ý khi ?un cá, ta dùng l?a nh?, vì nó s? t?o cho món cá v? ngọt th?m h?n.

Khi cá ?ã chín, ta tắt bếp và cho vào n?i cá nh?ng lát hành t?i và nh?ng nhánh rau mùi ?ã ch?n b? t? ban ??u. Nh? v?y, ch? v?i nh?ng thao tác ?n gi?n, món canh cá lóc th?m ngon ?ã hoàn thành. Ta có th? bày ra bát và trang trí trên ó nh?ng nhánh ngò gai ?? t?ng thêm tính th?m m? cho món ?n. Món canh chua cá lóc có v? th?m bùi c?a cá lóc, v? chua d?u c?a n?c dùng, mùi th?m c?a hành t?i và rau mùi làm cho món canh cá lóc tr? nên vô cùng t?i ngon, nó có th? h?p d?n v? giác c?a m?i ng??. Ngay c? nh?ng ng?i khó tính nh?t c?ng b? nó chinh ph?c. M?t món canh cá lóc thành công không ch? có h??ng v? mà còn n?m ? màu sắc ??c tr?ng c?a món ?n này. N?c dùng c?a món canh chua ph?i có sắc h?ng c?a nh?ng quả cà chua, nó làm cho món ?n tr? nên bắt m?t h?n, t?i ngon h?n.

Canh chua cá lóc c?ng r?t d? k?t h?p v?i nh?ng món ?n khác. Nó có th? ???c ?n cùng v?i nh?ng món m?n nh?: tr?ng, th?t, ??u.... Ngày hè nóng b?c, món canh chua cá lóc ???c ?n v?i bát c?m tr?ng th?m d?o, m?t món ?n m?n, ??c bi?t là món th?t kho tàu thì b?a ?n c?a gia ?ình tr? nên ngon mi?ng khác h?n ngày th??ng. Nh?ng ng?i trong gia ?ình cùng nhau th??ng th?c và chia s? v?i nhau nh?ng câu chuy?n trong ngày qu? là r?t tuy?t, nó làm cho không khí gia ?ình tr? lên vui t?i, ?m ?m và g?n k?t h?n. Món canh chua cá lóc là m?t món ?n r?t dân giã, bình d?, d? dàng ch? bi?n và c?ng d? k?t h?p v?i các món ?n khác. Vì v?y nó th??ng là món ?n mà các gia ?ình l?a ch?n cho mâm c?m c?a gia ?ình mình. Nó ngon b?i chính v? bình d? c?a nó, h?p d?n v? giác b?ng chính cái dân giã c?a nó.

Món canh chua cá lóc là m?t món ?n mang ??m h?n quê, mang ??m phong cách ?m th?c c?a ng?i dân Vi?t Nam. Ch? c?n nghe ?n tên canh chua cá lóc, ta ?ã liên t?ng ngay ?n m?t món ?n dân giã, ??i th??ng. Liên t?ng ngay ?n không khí bình d? mà ?m áp n?i làng quê Vi?t Nam, g?i nh?c ?n nh?ng b?a c?m gia ?ình ?m ?m, xum v?y bên n?i c?m c?a m?, ?n hình ?nh vui v?, h?nh phúc trên khuôn m?t c?a m?i thành viên trong gia ?ình. Cái không khí ?y, h??ng v? ?y g?i nh?c m?i ng?i con xa quê nh? v? n?i “chôn nhau c?t r?n” c?a mình, n?i mình sinh ra, l?n lên.

Tuy ? m?i vùng mi?n, món canh chua cá lóc l?i ???c ch? bi?n v?i nh?ng nguyên li?u khác nhau, mang h??ng v?, màu sắc khác nhau. Song, cái nét chung nh?t c?a món ?n này chính là cái v? chua r?t thanh, không h? g?t, mang l?i m?t c?m giác r?t d? ch?u, tho?i mái cho ng?i th??ng th?c. Cá v?n gi? nguyên ???c h??ng v? th?m ngon c?a th?t cá, không tanh nh? nh?ng món cá thông th??ng, và dù ? vùng mi?n nào thì món canh chua cá lóc c?ng không th? thi?u ???c v? rau mùi, hay còn ???c g?i v?i m?t cái tên khác ó chính là ngò gai. ?m b?o ???c nh?ng y?u t? này thì ta ?ã có ???c m?t món canh cá lóc thành công.

Nh? v?y, món canh chua cá lóc là m?t món ?n ngon, m?t món ?n tiêu bi?u và ph? bi?n trong mâm c?m c?a ng?i Vi?t Nam. Nguyên li?u dùng ?? n?u canh chua cá lóc có th? d? dàng tìm ki?m trong ??i s?ng, cách n?u c?ng r?t ?n gi?n. Vì v?y, s? xu?t hi?n c?a món canh chua cá lóc ?ã tr? lên vô cùng ph? bi?n trong th?c ?n hàng ngày c?a ng?i Vi?t Nam. Ngày nay, tuy xu?t hi?n r?t nhi?u nh?ng món ?n mới ngon h?n, ti?n l?i h?n, Song không có món ?n nào có th? thay th? món canh chua cá lóc, b?i nó ?ã tr? thành món ?n mang b?n sắc c?a dân t?c, c?a m?i gia ?ình.

Canh chua cá lóc là món ăn quen thuộc với người dân Việt Nam. Em hãy viết bài văn thuyết minh về món canh chua cá lóc - Bài làm 3

Nhân văn hóa của dân tộc Việt Nam ta từ lâu đã mang tính “thức vật – sông nước”, tính “thức vật – sông nước” được thể hiện trong các món ăn dân tộc như súp con gà, nhúng, cháo, xôi...Và món ăn này, ta có thấy các món ăn truyền thống của dân tộc được gắn với các loại thức vật, hình thức như “canh rau muống”, “cà dằm tằm”:

Anh ơi anh nhớ quê nhà
Nhớ canh rau muống nhớ cà dằm tằm
(Ca dao)

Hay nhớ món “tép kho” cũng là món ăn được truyền thống của dân tộc ta từ xa xưa, ngày nay tính “thức vật – sông nước” được thể hiện rõ ràng và món canh chua cá lóc cũng được xếp vào món ăn trong những món ăn ngon của dân tộc Việt Nam tính chất này.

Canh chua cá lóc là món ăn văn hóa quen thuộc với người dân Việt Nam, được biết là ở vùng miền tây Nam Bộ, món canh ngon tuyệt vời này có thể giúp xoa tan đi mệt mỏi trong những ngày hè nóng nực và đem đến cảm giác thoải mái vào những ngày mùa đông lạnh giá. Đây là canh chua ngoài chợ chua được truyền ra, món canh này có thể được ăn ở bất kỳ đâu.

Có rất nhiều cách nấu món canh chua cá lóc tuyệt ngon cho bạn chưa biết nguyên liệu món canh này ngon đúng vị của nó. Nguyên liệu nấu món này gồm: nguyên liệu nấu ngay tên món ăn và quan trọng nhất đó là cá lóc (1 con kho nặng 700 – 800g); dưa hay có thể còn gọi là quýt (1 phần 4 quýt); gừng búp hay còn gọi là gừng tây (5 quýt); cà chua (2 quýt); giá (100g); dứa (2 nhánh); me chua chín (50g). Rau thơm nấu canh chua gồm hành lá, rau ngò. Gia vị của món này gồm hành khô, tỏi, muối, hạt nêm, bột ngọt, tiêu, ớt, bột ớt, bột tỏi, hạt tiêu, nước mắm và dầu ăn. Có thể thấy khâu chuẩn bị nguyên liệu cũng khá là cầu kỳ có thể nói món ăn ngon.

Khi đã xong khâu chuẩn bị, ta chuyển sang khâu sơ chế nguyên liệu. Đây là khâu cũng rất quan trọng, nguyên liệu được sơ chế như thế nào thì khi nấu món ăn ngon được. Đầu tiên ta làm sạch và băm nhuyễn hành khô và tỏi. Tiếp đó là cá lóc, ta làm sạch, thái lát, lấy dao khía như trên mặt lát cá khi nấu với gia vị sẽ dễ thấm. Sau đó rửa cá với nước muối loãng để khử mùi, 1 thìa hạt nêm, một nửa thìa nước mắm, nửa thìa bột ngọt, nửa thìa dầu ăn, nửa thìa hạt tiêu rồi kho nóng khoảng 10 phút rồi cá ngấm gia vị. Với quýt rửa sạch và gừng búp ta làm sạch, cắt thành lát dài. Cà chua rửa sạch băm thành miếng như miếng cau, dứa rửa sạch và cắt miếng, bóp qua với muối sau đó rửa sạch và chần như qua nước sôi rồi rửa. Với giá rửa sạch và rửa riêng tránh lẫn với các nguyên liệu khác. Các loại rau thơm ta nhặt rửa sạch và thái nhỏ. Quýt me chua chín ta băm nhỏ rồi ngâm nước muối.

Khi đã sơ chế xong, ta tiến hành nấu món canh chua này. Trước hết, đun sôi nước và cho thêm nửa thìa bột ớt và một thìa dầu ăn và cho thêm nửa thìa bột ớt và một thìa dầu ăn vào. Cho cá lóc đã sơ chế vào nồi nấu sôi khoảng 10 phút, cho thêm nước mắm và dưa vào. Khi nước sôi thì cho gừng tây, cà chua, giá, hành lá, rau ngò vào, cho thêm một phần tư thìa muối, nửa thìa tiêu, nửa thìa hạt nêm, nửa thìa bột ngọt tùy thuộc vào khẩu vị mà nấu, nhớ của người nấu. Khi cá chín, tắt

b?p cho rau th?m và h?t tiêu vào, nh? v?y là ?ã hoàn thành xong món canh chua cá lóc th?m ngon r?i mà l?i c?c kì ??n gi?n, d? làm, không yêu c?u tay ngh? cao mà v?n có th? làm ???c m?t món ?n tuy?t ngon cho gia ?ình.

Món canh chua ngon có v? ng?t ??m ?à, cá v?a chín t?i không b? chín quá và c?ng không có mùi tanh. Màu s?c c?a món canh h?p d?n và có mùi th?m ??c tr?ng. ?ây là m?t món ?n r?t b? d??ng làm phong phú thêm b?a ?n c?a gia ?ình l?i v?a mang ??m b?n s?c v?n hóa dân t?c Vi?t.

M?t s? ng??i ?ã nh?m gi?a “cá nóc” và “cá lóc” vì th? cho r?ng loài cá này gây ??c nh?ng theo nghiên c?u c?a y h?c thì cá lóc là m?t lo?i cá không có ??c tính, cá lóc có v? ng?t, th?t ít m?, giàu khoáng ch?t và vitamin ???c xem là th?c ?n b? d??ng r?t t?t cho s?c kh?e có tác d?ng thanh nhi?t, gi?i ??c.có tác d?ng b? khí huy?t và h? tr? ch?a ???c nhi?u ch?ng b?nh khác. Ngoài món canh chua cá lóc thì ta có th? ch? bi?n ???c nhi?u món khác t? lo?i cá này v?a là món ?n ngon v?a ch?a ???c các b?nh nh?: m? hôi tr?m, s?t cao, viêm gan, vàng da...

Món canh chua cá lóc là m?t trong nh?ng món ?n ngon c?a dân t?c, mang ??m d?u ?n c?a quê h??ng. Món ?n nh? ch?t ch?a tình c?m c?a ng??i n?u dành riêng cho nh?ng ai yêu h??ng v? ??c tr?ng c?a quê h??ng mình, món ?n nh? m?t s?i dây níu gi? nh?ng ai xa quê v? v?i quê h??ng ??t Vi?t mình.

Thuy?t minh v? món canh chua cá lóc - Bài làm 4

Trên mâm c?m hàng ngày th??ng có ba món: món canh, món m?n, món xà0. Món canh thì r?t phong phú, ?a d?ng nh? canh rau t?p tàng, canh bí ??, canh c?i n?u cá thác lác... Nh?ng món canh ?n hoài không bi?t chán, có m?t th??ng xuyên trên mâm c?m c?a ng??i Nam b? là món canh chua.

T??ng t? g?i chua, canh chua là món có n??c nh?ng v?n mang ?ù h??ng v? chua chua, giòn ng?t, th?m th?m, r?t d? ?n.

?i làm vi?c v?, tr?i tr?a n?ng chang chang, ???c ng??i thân n?u cho tô canh chua v?a mi?ng, còn gi thích h?n. Mùa ?ông tr?i l?nh, ?n canh chua ?m lòng.

Mùa Thu tr?i ui ui, ?n canh chua ?? bu?n. Có khách sang tr?ng ?ãi món canh chua cá bông lau, khách c?ng thích. G?p ??a b?n thân, n?u l?u chua cá ?iêu h?ng nó “ô kê” li?n. Nuôi ng??i thân già y?u, mi?ng m?m l?t l?o khó ?n, n?u tô canh chua l??n cho ng?t, ?n ???c chén c?m, mau h?t b?nh.

Tuy là món ?n hàng ngày nh?ng mu?n n?u ngon ph?i bi?t nêm n?m v?a mi?ng và rau ??m bi?t dùng ?úng cách. Ch?ng h?n, lâu l??n n?u v?i b?p chu?i m?i ?úng di?u. Cá lóc, cá thác lác.. nên có rau chút, cà b?p, th?m. Cá linh n?u v?i b?ng ?iên ?i?n hay bông so ??a... Ch?t chua có th? là me v?t, me trái, lá giang, lá me, kh? chua ho?c c?m m?... Ch?t chua mu?n d?u thì ph?i có khóm, cà chua, lá giang có v? chua d?u h?n me. C?m m? là c?m ngu?i ?? lên men, t?o nhi?u vi sinh, ch?t lên men chua r?t d?u, dùng n?u canh chua l??n, lu?c th?t trâu, th?t chó,...

Rau b?i b? vào c?ng ph?i theo th? t?. l?p lang, rau nào lâu chín cho vào tr??c, có lo?i n?u lâu s? dai, m?t ngon nh? rau nhút, kéo neo... Có quá nhi?u rau b?i ?? n?u canh chua, m?i món có h??ng v? riêng,

Có cách nấu riêng, tu? theo ý thích mà pha ch?. N?ng thôn thì có b?p chu?i, chu?i cây, bông ?iên ?i?n, so ?ùa, k?o n?o, ??t cho?i, rau ng?, rau mu?ng, rau nhút... ? ch? có giá s?ng, b?c hà, cà chua, khóm, rau mu?ng,... Rau th?m nh? ngò gai, rau om, rau qu? góp ph?n làm cho n?i canh chua có mùi th?m r?t riêng, r?t h?p d?n.

Món l?u chua ?? ?ãi khách n?u khá công phu. Ph?i l?y n??c ng?t t? x??ng heo, x??ng gà ?? làm n??c súp, sau ?ó lu?c cá ?iêu h?ng hay cá bông lau cho chín r?i v?t ra, n?u dùng h?i s?n thì tôm, m?c t??i, cá thác lác vò viên x?p s?n trên ??a, ?n t?i ?âu nhúng t?i ?ó. Rau b?i c?ng v?y, không ?? sôi lâu v?a m?t ch?t, v?a m?t ngon, th?nh tho?ng b? vào l?u hành phi, ?t và rau th?m d? gi? v? th?m c?a món ?n. N??c l?u pha cho ?úng v? chua, ng?t (không chua quá mà c?ng không ng?t quá, ng??c l?i, pha l? l? ?n r?t chán, không ra mùi v? gì c?).

? mi?n Tây, khi tr?i v?a sa m?a là mùa c?a cá linh, l?u chua cá linh bông ?iên ?i?n là món ?n khoái kh?u nh?t. C? nhà xúm xít quanh cái l?u b?c h?i nóng, n??c l?u ???c các bà n?i tr? pha ch? ?? chua ng?t r?t v?a mi?ng, r?i thì r? rau ??ng g?m bông ?iên ?i?n, k?o n?o, rau mu?ng... ???c nhúng vào cùng v?i nh?ng con cá linh trang phau, m?m ?m, béo ng?y. Ch?ng m?y ch?c mà r? rau v?i d?n và n?i c?m g?o m?i cùng c?n ?áy.

L?u chua ?n v?i bún, canh chua ?n v?i c?m, canh chua th??ng kèm v?i món cá rô kho t?, n?u không có cá kho t? thì ?n v?i tép rang th?t ba r?i c?ng ???c. V?a qua, có cu?c thi ??u b?p gi?i do các nhà hàng l?n trong thành ph? t? ch?c, món canh chua bông ?iên ?iên ?ã ??ng ??u b?ng. Th? m?i bi?t, món ?n ??ng hàng "top ten" không ph?i "nem công, ch? ph?ng" mà có khi chỉ là nh?ng món ?n quen thu?c hàng ngày.

Thu Th?y (T?ng h?p)