

Mùa Thu Lên Tây Bắc Thường Thức 10 Đặc Sản Núi Rừng

Bích Thuận sưu tầm

Các tỉnh miền núi phía Bắc nước ta không chỉ có phong cảnh đẹp, mà còn sở hữu rất nhiều món ăn ngon đậm chất núi rừng, mang đến cho du khách thập phương nhiều trải nghiệm khó quên.

1. Lợn “cấp nách”

Lợn “**cấp nách**” hay còn gọi là “**lợn lửng**” chỉ có ở vùng cao. Lợn cấp nách được người dân thả rông xung quanh nhà, vào rừng tự sinh sống, tự kiếm thức ăn. Vì vậy thịt của chúng rất thơm ngon, dai, chắc, chẳng khác nào thịt lợn rừng, đặc biệt là đảm bảo an toàn về vệ sinh thực phẩm. Lợn cấp nách là một đặc sản nổi tiếng ở miền núi.



(Ảnh qua vietnamtonkintravel.com)

Lợn cấp nách được nuôi đến khi lớn người dân bắt cho vào gùi đeo hay xách tay hoặc thậm chí cấp vào nách để đem đi bán nên được gọi là lợn cấp nách. Đặc biệt giống lợn này chỉ nặng khoảng từ 10 – 15kg, con lớn nhất cũng chỉ 20kg nên thịt hầu như không có mỡ, ăn rất ngon.

Lợn cấp nách ở được người dân tộc miền núi bày bán phổ biến ngoài chợ, dọc

đường nên du khách có thể dễ dàng mua được.



(Ảnh qua dulichsapa360.com)



(Ảnh qua dulichsapa365.vn)

2. Cá bóng vùi tro



(Ảnh qua dacsanthonque.com)

Cá bóng thường được bắt ở các sông suối nên không to lắm và được chế biến cực

kỳ công phu. Cá được sơ chế sạch rồi ướp với rất nhiều gia vị như: gừng, tiêu, sả, ớt... rồi bọc trong lá dong, vùi trong tro nóng, khoảng 30 phút lại lật lại 1 lần, cứ như thế vài lần cá sẽ chín. Mỗi mẻ cá chỉ có số lượng vừa phải thì cá chín mới ngon.

Khi thưởng thức, thực khách sẽ cảm nhận được vị béo ngậy nhưng không ngán của cá. Bên cạnh đó là mùi thơm nhẹ của lá dong đem lại cảm giác lạ miệng. Món này vừa có thể là món nhắm rượu, vừa có thể là món ăn cùng cơm nóng hoặc xôi.

3. Xôi tím

Xôi tím là một phần của món xôi ngũ sắc, rất đặc trưng và độc đáo ở Tây Bắc.



(Ảnh qua haiman.com.vn)

Xôi tím được nấu từ những hạt gạo nếp thơm dẻo, hạt to đều không lẫn các hạt gạo nát. Màu sắc bắt mắt của xôi được tạo ra từ loài cây rừng có tên là khẩu cấm. Loài cây này có tác dụng chữa các bệnh về đường ruột và rất tốt cho sức khỏe.



(Ảnh qua haiman.com.vn)

4. Thịt lợn hun khói

Mang đậm hương vị của núi rừng, thịt lợn hun khói đã có từ rất lâu trong danh sách những món ăn đặc sắc của người dân tộc Tây Bắc.



(Ảnh qua hagiangonline.net)

Đặc sản thịt lợn hun khói không phải muốn làm lúc nào cũng được mà phải tùy thuộc vào từng mùa, nếu không sẽ bị ôi thiu, và mùa lý tưởng nhất để làm món này là mùa đông. Thịt được ướp trong thời gian khá dài từ 5 – 7 ngày, sau đó mới được treo lên gác bếp và hun khói.

Món ăn mang đến hương vị lạ cho người thưởng thức một phần bởi được ướp với các loại gia vị được phơi khô như: quả mắc khén, ớt, thảo quả...

Người dân tộc miền núi thường dùng món này đãi khách quý, bạn bè, người thân trong những dịp lễ hội, ngày tết.

5. Măng nôm hoa ban



(Ảnh qua dacsanthoanque.com)

Nếu có dịp đến Lai Châu, bạn nhớ ghé qua bản làng của người Thái để có dịp

thường thức món măng nộm hoa ban với hương vị rất ngon.

Măng đắng, hoa ban tươi, cá suối nướng củi, chanh, tỏi, ớt, rau húng, rau mùi thái nhỏ... tất cả hoà quyện tạo nên một hương vị đặc trưng của núi rừng. Gắp từng miếng nộm, du khách sẽ cảm nhận được vị đậm đà, thơm nồng của cá nướng, vị bùi bùi, ngây ngây của hoa ban và vị đắng đắng của măng tươi...



(Ảnh qua wanderlusttips.com)

6. Bánh cuốn trứng

Không giống với các loại bánh cuốn thông thường chỉ ăn với nước chấm, bánh cuốn trứng tại Hà Giang được ăn kèm nước dùng đậm đà, nóng hổi. Bánh tráng được làm mỏng dính nên chúng ta có thể nhìn thấy cả phần nhân hấp dẫn bên trong.



(Ảnh qua langvietonline.vn)

Nhân bên trong bánh là lòng đỏ trứng gà thơm ngậy. Món bánh cuốn này ăn cùng với nước chấm được làm từ nước dùng ninh xương ống, thêm ít hành, mùi, tiêu, ớt... hoặc nước dấm pha chút xì dầu nhưng ngon nhất vẫn là chấm cùng nước thịt kho.



(Ảnh qua dasavina.org)

7. Cơm lam Bắc Mê



Cơm lam Bắc Mê là đặc sản nổi tiếng ở Hà Giang.
(Ảnh: hagiangonline.net)

Đây là đặc sản của dân tộc Tày vùng Bắc Mê, Hà Giang được nhiều người biết đến. Đồng bào dân tộc thường làm món cơm này để mang theo khi đi làm nương làm rẫy, vừa thuận tiện, lại vừa được bảo quản tốt, không bị ôi thiu.



Sau khi cho gạo vào ống tre thì người ta cho lên bếp nướng khoảng 1 tiếng. (Ảnh: hagiangonline.net)

Khi thưởng thức, cơm lam có mùi thơm phức quện cùng lá chuối và ống nướng. Loại cơm này có thể ăn không, chấm với muối mè hoặc ăn cùng cá nướng béo ngậy.

8. Rêu đá nướng

Rêu tuy nhiều nhưng loại ngon thì rất hiếm và tùy mùa mới có. Vì vậy với người dân bản địa, rêu được xem là một món ăn quý.

Món đặc sản này chỉ có theo mùa nên nhiều gia đình thường lấy rêu non về phơi khô để dành ăn dần hoặc dùng trong các thời điểm trọng đại như cưới hỏi, lên nhà mới hay lễ hội.



(Ảnh qua kienthuc.net.vn)

Món ăn này cũng được chế biến với nhiều kiểu khác nhau như rêu rán, nấu canh... Nhưng ngon hơn cả vẫn là món nướng sau khi rêu được trộn với các loại gia vị.

9. Lạp xưởng gác bếp



(Ảnh qua quatangtaybac.com.vn)

Đây là món khoái khẩu của người dân bản địa với hương vị đặc trưng của người vùng cao. Đó là vị dai của lòng, vị ngọt của thịt nạc và vị béo của mỡ. Tất cả cùng hòa quện trong miếng lạp xưởng đem lại cảm giác ngon miệng cho người thưởng thức.

10. Cháo ấu tẩu

Mùa thu lên Tây Bắc ăn đặc sản núi rừng gạo nếp cái hoa vàng thơm lừng như mời gọi thực khách, cùng vị bùi của củ ấu được hầm nhừ với nước dùng giò heo béo ngậy.



(Ảnh qua langvietonline.vn)

Bên cạnh đó, cháo ấu tẩu còn được ăn kèm với trứng gà và một số gia vị giúp món ăn dậy mùi thơm ngọt ngào. Đặc sản này thường được bán vào buổi tối trong những ngày đông lạnh giá tại Hà Giang.

Bích Thuận
Theo Làng Việt

