

## 5 loài cá tiến vua huyền thoại của Việt Nam

---

Những loài cá quý hiếm, thịt tuyệt ngon này từng "vinh dự" được hiện diện trên bàn tiệc của các vua chúa Việt Nam thời xưa.



**Cá rầm xanh** là một loài cá thuộc họ cá chép xuất hiện nhiều tại các sông ngòi ở các tỉnh miền núi phía Bắc và rải rác tại khu vực Bắc Trung Bộ. Đây là một loài cá quý từng được ghi nhận trong sử sách như một sản vật tiến vua nhiều thế kỷ trước.



Loài cá này có xương mềm, thịt ngọt, đặc biệt bộ trứng búi ngầy ngầy rất hấp dẫn. Không như nhiều loại cá tầm thường chỉ ngon khi có kích cỡ lớn, thịt rầm xanh ngon từ lúc con cá nhỏ như đầu ngón tay cho tới khi "to như quả bom".



Người dân tại một số bản làng ở miền núi phía Bắc vẫn nuôi cá rầm xanh trong ao nhà như một thói quen truyền thống. Trong khi đó, Nhà nước cũng đã có chương trình bảo tồn và phát triển loài cá này như một hướng đi mới cho nghề nuôi thủy sản nước ngọt. Ảnh: NNVN.



**Cá tràu** là loài cá thuộc họ cá quả, có khá nhiều ở Việt Nam. Tuy nhiên cá tràu ở vùng núi đá vôi Hoa Lư Ninh Bình lại gắn thêm một mỹ danh trong tên gọi, đó là cá tràu tiến vua. Tương truyền, từ thời Vua Đinh Tiên Hoàng, người Ninh Bình đã bắt cá tràu như một sản vật quý để dâng lên đức Tiên Hoàng đế.



Cá tràu tiến vua còn có tên gọi khác là cá trèo đồi, vì chúng rất khỏe, có khả năng trườn trên đá để trèo lên những điểm cao hơn, như khe nước ven lưng chừng đồi, hồ trên núi, thậm chí là những nguồn nước ven các khe đá cheo leo. Có lẽ do những điểm đặc trưng về môi trường sống mà thịt cá tràu tiến vua rất khác cá tràu thường, ăn rất chắc và thơm.



Hiện tại cá tràu tiến vua đang được bảo tồn và nhân nuôi rộng rãi ở Ninh Bình. Chúng đã trở thành đặc sản ẩm thực mang đậm dấu ấn lịch sử văn hóa của vùng đất cố đô Hoa Lư vẫn hiển.



**Cá rô Tổng Trường** là loại cá rô sống ở môi trường hang động ngập nước vùng đất Hoa Lư, Ninh Bình. Gọi là cá rô Tổng Trường vì loài cá này được phát hiện thấy ở vùng hang động ngập nước thuộc Tổng Trường Yên, huyện Hoa Lư. Chúng có hình thái giống cá rô đồng, song do sống lâu năm ở vùng đầm lầy, hang động Hoa Lư nên có một số biến dị nhỏ về màu sắc.



Cá rô Tổng Trường có thịt béo, thơm, dai, ngon, nên được coi là một đặc sản ẩm thực của Ninh Bình từ cách đây trên 1.000 năm. Cùng với cá tràu, cá vua Tổng Trường là “bộ đôi” cá tiến vua nổi tiếng từ thời Đinh – Tiền Lê, đã đi vào văn hóa dân gian với câu khẩu ngữ “Cá rô Tổng Trường, cá tràu tiến vua”.



Từ năm 2009, Viện Nghiên cứu Nuôi trồng thủy sản 1 đã chính thức đưa giống cá rô Tổng Trường và cá tràu tiến vua vào chương trình bảo tồn và phục vụ phát triển du lịch.



Theo sử tích, **cá anh vũ** đã được dùng để tiến vua từ thời Hùng Vương thứ ba. Loài cá này, phân bố tại các sông lớn ở các tỉnh miền núi phía Bắc như sông Đà, sông Thao, sông Chảy, sông Lô, sông Gâm. Chúng có điểm đặc trưng để nhận ra là phần miệng loe ra như mũi lợn.

Ảnh: Diễn đàn câu cá.



Thịt cá anh vũ trắng, quánh chắc và có hương vị thơm ngon đặc biệt. Theo quan niệm dân gian, thịt loài cá này tính mát, có thể chữa một số loại bệnh tính nhiệt. Cặp môi cũng là phần ngon nhất của cá anh vũ vì được cấu tạo từ sụn, tạo cảm giác giòn sần sật khi nhai.



Ngày nay, do bị đánh bắt quá mức nên cá anh vũ gần như đã tuyệt chủng ngoài tự nhiên. Tuy vậy, chúng được nuôi sinh sản thành công ở Việt Nam. Dù đã được nuôi nhân tạo nhưng thịt cá anh vũ vẫn rất đắt, khoảng 700.000-1 triệu đồng/kg, vì việc nuôi rất kỳ công, tốn kém và phải mất trên 2 năm mới đạt đủ trọng lượng để thịt.



**Cá chiên**, một loài cá da trơn phân bố chủ yếu tại các dòng sông ở miền núi phía bắc Việt Nam thường được mệnh danh là chúa tể lòng sông vì bản tính hung dữ, khát máu và có thể đạt tới kích thước 70-80kg khi trưởng thành.



Thịt cá chiên rất ngon, nhưng loài cá này nổi tiếng nhờ bộ lông to, dày như dạ dày lợn, giòn sần sật, là đặc sản dùng để dâng lên các bậc vua chúa. Có khi bộ lông cá lớn đến nỗi có thể làm được vài mâm cỗ. Ảnh: Lao động



Cũng như nhiều giống cá đặc sản khác, mặc dù đã bị khai thác cạn kiệt ngoài tự nhiên nhưng cá chiên ngày nay đã được nuôi nhân tạo tại một số địa phương ở phía Bắc.

**Theo Kiến thức**

**Nguồn:** <http://clubcaucahungyen.vn/threads/5-loai-ca-tien-vua-huyen-thoai-cua-viet-nam.164/>

---

**Chuyên đến: Người Việt Gốc Ớt**

Ngày 26/1/2015

[www.vietnamvanhien.net](http://www.vietnamvanhien.net)