



Bún cá đồng tôm khô

Kiên Giang có món bún cá đồng tôm khô rất ngon. Món này đậm đà thơm nức, vừa ăn vừa hít hà vị cay cay, nồng nóng, ngòn ngọt của nước lèo.

Mùa nước kiệt, tát đìa bắt cá lóc đồng con bự, làm sạch, giữ bộ lòng, luộc lấy nước lèo. Sau khi rửa bỏ xương, thịt cá được xào sơ với mỡ hành cho thơm. Người ta làm sẵn một ít tôm um bóc bỏ vỏ. Tuy nhiên quyết định chất lượng của món ăn lại là tôm khô cứng mình được ngâm sạch bụi cát, bột mặn, cho vào nồi nước lèo. Nước lèo ngon còn nhờ hầm với xương heo và một ít nghệ.

Bún ở vùng này làm theo kiểu của đồng bào Khmer có hình dáng suôn đẹp. Những con bún từ khuôn ép rơi vào nồi nước luộc. Vớt lên, "bắt" thành nhiều cọng khít nhau, uốn cong lại, ngay ngắn, theo hình quả trám, không rời như con bún người Việt. Từ những con bún đẹp mắt ấy, người ta "xé" ra thành từng sợi trải vào tô sau khi đã sắp sẵn rau muống chẻ, giá sống cùng rau thơm. Tiếp theo, cho thịt cá (tô đặc biệt được thêm bộ lòng cá) và tôm um lên trên mặt, sau cùng chan nước lèo ngập mặt bún.

Bạn cho ớt băm vào, nặn miếng chanh rồi cầm đũa trộn đều trước khi thưởng thức. Đặc biệt, bún cá chỉ ăn với nước mắm trong, đậm đà thơm nức. Bún cá vừa ăn vừa hít hà, vị cay cay, nồng