

Bún cá

Trong các món quà Hà Nội, có một món có thể ăn ở mọi chỗ mọi nơi, vào nhiều thời điểm: sáng, trưa, chiều, tối, vừa sang trọng lại vừa dân dã, hợp với khẩu vị nhiều người, đó là món bún.

Nhưng lại phải nói, quà bún Hà Nội cũng không thể có món gì phong phú bằng. Có thể liệt kê: bún thang, bún chả, bún nem, bún mọc, bún ốc, bún riêu cua, bún măng, bún bung, bún dọc mùng chân giò lợn, bún dọc mùng sườn ninh, bún riêu nhót trứng cua và bún cá!

Mười mấy món bún vừa kể, chỉ riêng bún riêu nhót trứng cua và bún cá thì đến mùa mới có.

Cuối tháng ba âm lịch, trái nhót chín đỏ vườn, cũng là lúc cua đồng sắp đẻ. Người ta hái nõn cây khoai nước, rồi bắt con cua chừa, gạt lấy trứng của nó, ốp quanh trái nhót, mở từng chiếc nõn khoai ra gói lại, thả vào nồi canh cua sau khi đã giã lọc, đun sôi và nêm gia vị. Nồi canh cua đồng có nhót trứng của ấy, tuy vẫn gọi riêu cua, nhưng chan vào tô bún, sắc màu, mùi vị khác hẳn các loại riêu cua không có nhót.

Còn bún cá thì lại phải đợi đến mùa rau cần. Đó là vào hai tháng một, chạp gần Tết Nguyên đán, cũng có khi kéo sang tháng giêng âm lịch.

Như hồng thì phải đợi cốm, thịt gà phải có lá chanh, thịt chó phải kèm riêng cùng mơ tam thể, gói cá phải cặp với lá đinh lăng, vớng cách... Ông cha ta gọi những thứ đó là "hèm". Hèm này thức nọ, nó như một thứ "tình duyên" trời định hay người định, cũng không tách rời nhau được. Ấy thế, rau cần nhất thì phải kết cùng bún cá. Bún cá mà thiếu rau cần, chẳng khác mâm cơm dọn ra, bên này có anh bên kia thiếu chị, sẽ chông chênh, lệch lạc, đành đoảng hẳn đi!

Cá để làm bún cá, thông thường là cá quả, miền nam kêu là cá lóc. Con cá quả từ 3 lạng đến nửa cân, sau khi đánh vảy, chặt vảy, người nội trợ lấy dao thật sắc lọc lấy hai bên sườn, thái mỏng vừa phải, rồi cho vào chảo mỡ rán (chiên) giòn cháy cạnh. Xương và đầu cá cho vào một chiếc nồi khác đổ nước hầm kỹ và nêm gia vị, có thêm một chút dọc hành, rau thìa là thái nhỏ, đó là thứ nước để chan.

Rau cần mua về nhặt bỏ rễ, rửa sạch, cũng đem thái khúc chừng 2,5 cm, rồi đem xào tái. Mỗi tô bún khi ăn, người ta cho một lượng bún cần thiết, sau đó bỏ thêm hai phần ba cần xào tái, một phần ba cần sống, rải những miếng cá rán cháy cạnh lên trên và múc nước chan ngập vào, ăn ngay thật nóng. Tôi cam đoan nhìn tô bún cá bốc khói thơm ngào ngạt, ai cũng phải thèm. Và đến khi đưa vào miệng, cái vị giòn và ngậy của cá, cái vị thơm thanh khiết của hai thứ cần tái, sống, cái vị ngọt đậm lừ của món nước dùng từ xương và đầu cá tiết ra... Chẳng ai ăn chỉ một tô mà thấy đã!

Bạn đọc ai có dịp ghé qua Hà Nội đúng mùa cần, xin hãy tìm hàng bún cá ăn chơi cho biết.

(Báo Sài Gòn tiếp thị)
