

Bún om cá rô

Ở Hải Phòng, có một hàng bún cá rất bình dân nhưng lại được nhiều người ăn và đã ăn thì nhớ mãi. Đó là hàng bún của một bà cụ hay bán ở Cầu Rào. Một gánh bún mà một bên là cái nồi nhôm to tròn, miệng lại nhỏ, chung quanh quần chắn để ủ cho nóng; còn một bên là bát, thìa, mắm, chanh ớt... Bà cụ bán hàng rất đắt khách, chỉ một lúc là bán hết nồi bún om to tướng.

Món bún om này làm rất dễ mà nguyên liệu chính là cá rô béo, bún, rau cải xanh, thìa là, gừng, hành, hạt tiêu. Cách làm như sau: Cá rô mua về đánh vảy sạch; rau cải, thìa là cũng rửa sạch, để ráo. Đun nước sôi có bỏ một ít gừng tươi giã nhỏ khi sôi thì cho một ít hành tươi rồi bỏ cá vào luộc. Cá chín vớt ra để nguội rồi gỡ lấy thịt, nếu gỡ khéo thì dễ dàng nhấc cái xương sống của con cá rồi bóc lấy miếng thịt hai bên mình cá. Ướp thịt cá với nước mắm, hạt tiêu, hành khô giã nhỏ, để riêng. Lấy đầu và xương cá đem giã nhỏ và dùng nước luộc cá để lọc lấy nước ngọt sau đó đem đun sôi nước cá thì cho gia vị vào nêm thấy hơi mặn một chút là được. Bỏ rau cải vào chần trong nước luộc cá, rồi vớt ra. Tiếp tục đun lại đến sôi thì bỏ bún vào, đun thật to lửa cho sôi bùng cả nồi bún lên rồi bỏ vào đấy thịt cá đã ướp, rau cải chần, thìa là cắt khúc; khuấy đều lên rồi đậy kín vung lại. Nếu ăn ngay thì không cần ủ nóng mà múc ra từng bát, nếu muốn để ăn lâu hơn thì lấy cái chắn ủ quần quanh nồi cá lại.

Món bún cá om này ăn nóng vừa ngọt, vừa thanh, vừa thơm, lại đủ màu rất đẹp: trắng của bún, của thịt cá, xanh của rau và vàng của những cái trứng cá rô lấm tấm. Thêm một chút chanh tươi vắt và vài lát ớt đỏ tươi, vừa ăn, vừa xì xụp húp, ăn đến đâu, biết đến đó nhất là vào những hôm trời rét.

(Báo *Phụ nữ Việt Nam*)
