

Cá Bay Bến Cá

Cá bay là tên gọi chung các loại cá vượt ngược nước, phóng như bay khỏi mặt nước, xuất hiện theo mùa, hoặc lúc mưa lớn như cá chuồn, cá linh, cá sấu, cá lòng đong... Nhưng ở làng Bến Cá - Tân Triều (thuộc huyện Vĩnh Cừ, tỉnh Đồng Nai), cá bay là loại cá mũi dùi, cũng vượt ngược nước, xuất hiện theo mùa, thân to bằng đầu đũa, dài chừng 2-3 cm, màu nâu nhạt.

Bến Cá nổi tiếng nhờ món cá bay hấp sả ớt, cùng với gừng băm nhuyễn, cuốn bánh tráng (bánh đa) chấm mắm nêm. Khi lúa bắt đầu trổ đồng đồng, chân ruộng xâm xấp nước, cá ngược dòng lên đồng ăn những hạt lúa rơi vãi. Vào khoảng tháng chín, tháng mười âm lịch, mùa mưa khép lại, dân làng í ới gọi nhau đi hứng cá. Cá di chuyển thành đàn lớn chỉ cần mở bờ bao rồi đặt những dụng cụ thô sơ như rổ mắt nhỏ, xà-neng, vọt lưới... vào là bắt được cá, những con cá tươi roi rói, bung mình tanh tách.

Cá hứng được để giữ cho tươi, không được rửa cá quá lâu (sẽ bị tanh), không cắt đầu, moi ruột để nguyên con. Do đó, ăn cá bay ta thấy có vị nhân nhần, đặng đặng của mật cá. Đây chính là hương vị đặc biệt của cá bay. Cá bay hấp với ớt, gừng băm nhuyễn, cuốn cùng bánh tráng, rau sống, và phải chấm mắm nêm mới thấy hết hương vị đậm đà ngọt ngào của cá. Ai không biết, lại dùng nước mắm pha sẽ làm mất hương vị của món "đặc sản đồng quê". Người Bến Cá rất thích món ăn dân dã này. Còn với thực khách chưa từng ăn, chỉ nếm thôi đã bị mùi mắm nêm, sả, gừng, ớt hòa quyện với vị đặng đặng mà ngọt lịm của cá bay quyến rũ. Bến Cá có câu ca dao:

*Cá bay ăn với đậu rồng
Dù có xa mấy sông, mấy rạch,
mấy đồng em cũng theo.*

Cá bay với đậu rồng, món ăn mộc mạc, độc đáo, đậm thấm biết bao. Đây chính là sự sáng tạo của đồng bào Nam Bộ, biết tiếp nhận cái mới, bổ sung kho tàng văn hóa ẩm thực truyền thống.