

Cá bóng sông Trà

Cá bóng là loài cá thường có trên các sông trong cả nước. Như thế, nó không phải là loài cá đặc biệt chỉ có ở một địa phương. Nhưng vì sao, nói đến món "cá bóng kho tiêu" hay "cá bóng kho khô", người ta lại nghĩ ngay đến cá bóng sông Trà ? Tôi cũng là người có dịp đi nhiều nơi trong nước, đã ăn cá bóng kho khô của nhiều dòng sông, nhưng tôi cũng phải thú thật mà không sợ mang tiếng "bóc thom" quê mình, là mỗi khi về lại Quảng Ngãi, được ăn mấy con cá bóng nhỏ bằng đầu mút dừa, kho khô, tôi chợt nhận ra một hương vị gì lạ lẫm.



Cá bóng tươi.



Cá bóng kho khô.

Dường như, đó là hương vị của dòng sông, mùa chớm cạn, tiết tháng ba khi nắng vừa đủ vàng như tươm mật trên dòng sông, nước vừa đủ trong xanh để có thể nhìn được cát trắng dưới đáy sông, và gió nam non cũng vừa đủ xoa lên mặt ta như một bàn tay thân gần và mát mẻ. *Vừa đủ*, hình như đó cũng là "tính cách" của món cá bóng sông Trà kho tiêu. Đây nhé, nhìn đĩa cá bóng kho khô, ta thấy: màu vừa đủ vàng, được tạo bởi nước hàn thảng vừa độ. Gia vị (chủ yếu là tiêu, ít ai kho với ớt, nhất là ớt cả quả như kiểu người Huế kho cá nục), vừa đủ cay, vừa đủ thơm, không gây "sốc" cả cho những người không quen ăn cay. Vị vừa đủ béo, bùi, ngọt, mặn, không có vị nào lấn quá. Tất cả chỉ phân biệt khi ta ăn chậm con cá kho với cơm nấu hơi khô. Người ta cũng thường ăn cá bóng kho tiêu với cháo trắng, nhưng theo tôi, ăn như thế chỉ được cái nhẹ bụng, chứ không khoái khẩu. Cá kho khô phải ăn với cơm nấu hơi khô, nếu là cơm gạo nằng Hương hay gạo tám thì càng tuyệt. ?n phải chậm, nhai kỹ, mới thấm.

Con cá bóng được kho vừa đủ cứng, nhưng không cứng quá như kiểu cá khô, cũng không dai. Nó mềm và bùi. Nó cũng vừa đủ nhỏ (hay vừa đủ lớn) cho ta ăn kèm với một miếng cơm. Nhưng tại sao phải là cá bóng sông Trà mới "đúng là cá bóng?" Có lẽ, bởi đáy sông Trà tuyền cát trắng mịn, nước thì trong xanh, chưa kịp bị ô nhiễm bởi công nghiệp, nên con cá bóng của dòng sông này có một *độ trong* rất ưa nhìn. Nó mang màu ngà của cát, hơi có ánh xanh của màu nước sông. Nhìn mới cá bóng đựng trong cái rá bằng tre, chúng tươi sống như vừa được vớt từ đáy sông lên, chúng nảy nhẹ cái thân hình bé bỏng, chỉ nhìn đã thấy thích rồi.

Bây giờ, cá bóng ở chợ Quảng Ngãi đã bán bằng cân, từng lạng một, chứ không bán mớ như trước. Dù thấy, con cá này ngày càng trở nên quý và hiếm. Đây là loại cá đặc biệt dễ làm, cả với những nội trợ không chuyên, bởi chỉ cần rửa sạch trong nước muối, sau đó ướp với mắm ngon độ vài tiếng đồng hồ, con cá sẽ cứng mình, chờ lúc cho vào nồi kho. Kho cá bóng bằng niêu đất mới đúng cách.

Cá đồng hay cá sông mà kho trong *trã* đất thì con cá vừa thơm vừa cứng, kho càng lâu ăn càng ngon, bởi chất đất, chất *thổ* làm được việc dẫn truyền và điều tiết âm dương, mặn ngọt, cay đắng...

Theo anh Văn, một đầu bếp nổi tiếng ở Quảng Ngãi thì cầu kỳ nhất là công đoạn kho cá: phải kiếm cho được rơm khô, đánh thành *con cúi* và quấn vòng tròn xếp nếp quanh nồi đất. Sau đó châm lửa, cho rơm ngùn từ từ, để nồi cá kho được những vòng lửa rơm ôm chặt... Nhưng kho thế thì phức tạp quá, trong thời đại bếp ga bây giờ. Thôi thì kho trên bếp dầu hay bếp ga cũng được, nhưng nhớ cho nhỏ lửa, cứ riu riu để cá thấm từ từ, và con cá sẽ cứng bên ngoài mà mềm bên trong. Có thể kho với tiêu bột, hay tiêu sọ nguyên hạt cũng được, và con cá khi mang ra bàn ăn, nếu đạt tới màu *vàng trong* là tuyệt. Nhiều người kho quá lửa, hay thắng nước màu quá cháy, cá sẽ có màu hơi đen, không

ngon và không đẹp. Bởi, dù là ăn một con cá kho nhỏ, người ta không chỉ ăn bằng miệng, mà còn ăn bằng mắt.

Người quê tôi vốn giản dị, ăn uống cũng đơn giản, không cầu kỳ. Nhưng dường như cách kho cá, nhất là kho cá bống, đã *ăn* vào họ từ bao đời, nên họ cẩn trọng và khéo léo khi thực hiện món ăn coi bộ đơn giản này. Tôi biết, nhiều người quê Quảng Ngãi, bây giờ sống tận bên Tây bên Mỹ, ngày xuân, khoảng cuối xuân, lại nhớ về niêu cá bống kho của sông Trà, và họ muốn những người thân của mình ở quê nhà gửi bằng được sang cho họ những lon nhỏ đựng cái món ăn dân dã ấy. Người quê nào thích món ăn quê ấy cũng là chuyện thường. Nhưng tôi còn biết, rất nhiều người không phải quê Quảng Ngãi, sau khi có dịp được vài ba lần thưởng thức món cá bống sông Trà kho tiêu, đều muốn "phiên" bạn bè mình ở Quảng Ngãi thỉnh thoảng gửi làm quà cho họ một keo nhỏ món "trần bảo" đó.

Tôi có anh bạn là kỹ sư giao thông kiêm nhạc sĩ, ngày anh về Quảng Ngãi mở con đường lên đầu mồi Thạch Nham, anh đã viết được nhiều bản nhạc về Quảng Ngãi gây xúc động cho người quê ở đây. Một bữa nọ, có một ông già râu dài tóc bạc tìm đến gặp anh, tay ôm khư khư một gói to đựng trong chiếc bao tải rách. Ông già nói, vì quý anh bạn làm đường Thạch Nham, vừa mến mấy bản nhạc của anh viết về quê hương Quảng Ngãi, nên ông đã tự tay kho một *trã* cá bống sông Trà, mang tới biếu anh, coi như để tỏ chút tình của người quê. Sau này, anh bạn tôi nói, trong suốt cả quãng đời dài lang thang phiêu bạt của mình, đã cho lắm, đã nhận nhiều, nhưng chưa có món quà nào anh được nhận, lại khiến anh vừa cảm động vừa quý hóa và đưa lại cho anh một cảm giác... khoái khẩu đến như vậy ! Ấy l□#7845;n tượng của cho *cho kèm cách cho*, nhất là khi *của cho* lại là một niêu cá bống sông Trà kho tiêu!

(Báo **Phụ nữ TP Hồ Chí Minh**)
