

Cá Bống Tháng Giêng



Tháng giêng ở miền hạ Long An trơ gốc rạ. Chịu khó lội ruộng một chút, sẽ có cả rô cá bống kèo, loại cá mình tròn, thân dài, màu vàng đen. Dem cá về nhà, lấy tro chà trong rô cho sạch nhớt, rửa sạch để ráo nước. Rồi xếp vào cái tô đất, nêm nước mắm ngon, ít đường, ít tiêu, ớt, ít hành, trộn cùng một tí nước màu, để cá thấm gia vị.

Đừng bao giờ sử dụng bột ngọt, bởi vì ngọt nhân tạo làm vị ngọt đặc trưng của cá vùng nước lợ không còn nguyên thủy.

Độ chừng mười phút, cá ngấm gia vị, bắc lên bếp lửa than, để nước mắm cạn thì bắc ra.

Miền hạ Long An đâu đâu cũng có dừa nước. Mỗi ngày, tới con nước ròng, từng cặp cá bống kẹt rủ nhau vô kẽ bẹ dừa tâm tình, khi nước ròng cạn kiệt, cá bị mắc kẹt trong đó, chỉ việc thò tay v□vững nước động trong kẽ bẹ dừa m□ắt. Ở Cần Đước người ta gọi là cá bống kẹt, còn ở chợ, tên loài cá này là bóng dừa.

Vào tháng giêng, cá bóng kèo, bóng dừa rất béo, thịt ngọt đậm. Hai loại cá này kho tộ đều cùng một cách, nhưng cá bóng kèo thì béo hơn. Ngược lại, cá bóng dừa ngọt đậm đà.

Cá bóng dừa thân nhỏ bằng ngón tay, mình đen. Không cần rửa sạch nhớt như cá bóng kèo, chỉ cần đánh vẩy, rửa sạch, cho vào xoong nước sôi đã nêm gia vị, chủ yếu là mắm, muối cho vừa ăn. Đợi cá chín, dầm nát ra, cho rau mồng tơi vào, vừa chín tới, nhắc xuống bếp. Cơm nóng, canh nóng, cá kho tộ còn âm ỉm, bữa ăn chỉ có vậy, nhưng hương vị thật đậm đà. Đậm đà bởi lẽ, gạo nàng thơm chợ Đào đã đành là dẻo ngọt, hương thơm có một không hai trên đất nước này, nhưng còn hai đặc điểm khác: một, do cá khi kho khô, hoặc nấu canh không dùng bột ngọt, nên vị ngọt của nó rất thật, hai, phải vào cỡ tháng giêng thì cá mới béo mập, nhiều chất dinh dưỡng.

Tháng giêng, cá bóng miền nam, miếng ngon của miền hạ Long An được nhớ lâu có lẽ do loài cá bóng ở đây còn được tận hưởng hương tinh khiết của mùa xuân tích tụ trong lòng đất nắng bụi, mưa bùn.