

Cá Chạch Lủi Mướp

Loài cá chạch sống trong môi trường bùn lầy nước ngọt giống lươn, nhưng không trú trong hang như lươn. Ở miền đồng bằng sông Cửu Long thuộc sông Tiền và sông Hậu, vào mùa nước nổi, cá chạch xuất hiện rất nhiều.

Có ba loại cá chạch: Chạch tre, chạch cui và chạch lủi. Cá chạch tre dài khoảng 15 - 20 cm, bề ngang chừng 3 cm, thân dẹt, có màu vàng sậm như lươn đồng, ở đuôi có nhiều đốm màu đen. Cá chạch cui ngắn hơn, có màu gần xám đen như cá trê, khi bỏ trong rổ, thường phát tiếng kêu "chít chít". Còn cá chạch lủi thân to bằng nắm tay, dài từ 30 - 50 cm, da màu nâu sậm, điểm những bông vàng hạt, là đặc sản của vùng đồng bằng sông Cửu Long.

Tháng 8, 9, 10 âm lịch là mùa cá chạch. Dùng rổ xúc đi dọc bờ mương, lạch, xúc vào lớp bùn sâu độ một tấc, rồi gạn trong nước cho trôi bùn là các chú chạch hiện ra. Đi dọc một đoạn mương độ 500 m là đã có được một giỏ cá. Không muốn tốn công thì đặt đơm hoặc lờ vào các khoảng trổ ở mương, bên trong có mồi giun đất. Sáng hôm sau ra thăm cũng có được vài chục con. Dân miền nam còn bắt cá chạch lủi bằng cào, thọc sâu xuống lớp bùn nhão.

Cá chạch phải rửa thật sạch bằng vỏ trấu cho hết "nhớt" rồi mới đem chế biến món ăn. Bình dân thì có cá chạch nấu canh chua, um khô, khô cá và cá muối. Cá chạch muối là món để ăn dần khi bắt được nhiều cá nhỏ. Cá chạch muối kho với dầu, sả thì ăn hết cơm! Ngoài ra, cá chạch còn được làm khô như các loại cá đồng khác, phòng ngừa những ngày mưa bão.

Nhưng ngon nhất, đặc sắc nhất là món cá chạch lủi mướp. Lựa trái mướp hương to nhưng chưa già, dùng hai tay lấn thật mạnh cho trái mướp giập mềm ra, kế đó dùng dao nhọn khoét bớt ruột mà không xẻ trái mướp. Cá chạch đã rửa sạch, để nguyên không ướp gia vị, xếp vài ba con vào giữa trái mướp. Nướng trên bếp than hồng cho đến khi vỏ trái mướp cháy sạm đen là được. Cạo sạch lớp vỏ cháy, đặt lên đĩa, cắt khoanh, làm chén nước mắm ngon tỏi ớt, kèm với rau thơm và thêm ngum đế! Miếng cá chạch vừa ngọt, béo, vừa mặn mà, hương mướp thơm phức, miếng cá dai dai, ăn mãi không biết chán!

(Tập chí **Du lịch TP Hồ Chí Minh**)