

Cá heo sông Hậu



Món cá heo chúng tôi đề cập trong bài viết này hoàn toàn không phải làm từ thịt của loài cá heo to lớn thường được huấn luyện biểu diễn nhào lộn. Đây là cá heo sông, giống cá chép, miệng kêu éc éc như tiếng heo, thường thấy ở vùng sông Hậu.

Cá heo sông Hậu là những con cá mình đẹp, bụng nhắt cỡ 3 ngón tay người lớn, dài chừng một tấc. Thân cá màu xanh đen, đuôi vì kỳ cá màu đỏ cam đẹp mắt. Khi lặn dưới nước, người ta nghe tiếng chúng kêu éc éc và khi bị bắt lên bờ chúng giẫy giụa cũng phát ra âm thanh giống tiếng heo kêu nên người dân lưu vực sông Hậu đặt tên chúng như vậy.

Muốn thưởng thức đặc sản mới này, tại các quán ăn ở Long Xuyên hay Châu Đốc có bán với giá khá bình dân. Cá heo ký: 180.000 đồng, lẩu cơm mẻ cá heo 60.000 đồng, cá heo kho thổ 25.000 đồng, cá heo nướng 60.000 đồng, cá heo kho lạt 30.000 đồng.

Ngày xưa người ta xem cá heo sông là loài vô dụng, khi chài lưới được thường loại bỏ không thương tiếc. Nhưng mới đây, thật bất ngờ khi nó được xuất hiện trong thực đơn ở một số nhà hàng lớn tại thành phố Long Xuyên và thị xã Châu Đốc của tỉnh An Giang. Không biết người ta đánh bắt ra làm sao mà số lượng cá heo được chế biến thành thực phẩm ở địa phương này rất phong phú.

Cũng giống như cá kèo, cá chốt, cá linh - những loài cá bị người dân địa phương xưa kia coi thường - cá heo bây giờ cũng đã trở thành đặc sản. Cá heo được chế biến thành bốn món. Giản tiện nhất là cá heo nướng. Bếp than với cái vỉ nhôm được đặt trên mặt bàn. Những con cá heo tươi xanh tuần tự gấp để trên vỉ nhôm dưới sức nóng của than được tỏa mùi đặc trưng mà bếp gas không có được. Trở mặt cá lần nữa, trong chốc lát màu sắc đẹp của cá trở thành màu vàng rộm tỏa mùi thơm nức. Chúng được gấp ra chấm vào chén cơm mẻ giấm ớt xanh, ăn kèm với rau thơm các loại, xà lách, dưa leo, khóm, chuối chát. Thịt cá ngọt được điểm xuyết vị cay của ớt thật khoái khẩu.

Câu kỳ hơn một chút là cá heo kho thổ. Vị cay của tiêu bột, vị ngọt của thịt cá, vị béo của mỡ heo, vị mặn, ngọt của muối, nước mắm, đường hòa nhau trong khẩu cái trở thành thứ hương vị tuyệt vời. Món này dùng để ăn cơm thì khó biết chừng nào no bụng! Lẩu cơm mẻ cá heo cũng là món vừa để ăn cơm vừa để lai rai khi có bạn bè. Món này ăn kèm với loại "rau sạch" là bông điên điển thật ăn ý làm sao. Vị cá ngọt, vị giòn nhả của bông điên điển hòa trong vị chua của cơm mẻ, tạo nên bữa ăn thú vị. Nhưng bông điên điển bóp nhẹ giấm lại hợp cá heo kho lạt với me non đầu mùa. Đây cũng vừa là món ăn cơm vừa là món nhậu rất "bắt môi" khiến khách phương xa ngẩn ngơ lòng dạ! Món nào cũng đều khiến thực khách ưng ý với xương và đầu cá giòn mềm trong răng, vị đắng nhẹ của mật và ruột cá heo lan lan mặt lưỡi vì khi chế biến thành thức ăn người ta chỉ rửa sạch cá là xong, không moi bỏ ruột.