

# Cá Kèo “Kho Rò”



Bến Tre có nhiều sông rạch phù sa nước lợ, cây đước, cây bần rất phát triển, đặc biệt thích nghi cho loại cá kèo sinh sống. Khoảng tháng 10 âm lịch, theo con nước rằm, mùa một, cá kèo xuất hiện rất nhiều. Có những miệng bụng một đêm đựng cả trăm ký cá, gánh về nhà không kịp, phải đào lỗ đổ xả trên bờ, chớ chậm chạp là bể bụng. Cá nhiều mà lại ngon. Con nào con nấy mập lù, dài cả gang, ruột trắng phau. Cá kèo quý nhất là bộ gan, ăn béo

lại thêm tí mật nhân nhân, đắng đắng.

Cá kèo mang về còn tươi rói, không đánh vảy, cắt khúc vì làm như vậy con cá sẽ cứng mình, không ngon. Bắc nồi nước chỉ chờ hơi ầm ầm là cho cá sống vào, đập nắp lại đun tiếp, cá quẫy nghe rò rò (nên có tên là **kho rò**), lát sau giờ nắp hốt vảy cá nổi theo bọt. Nêm vài muỗng nước mắm, mặn lạt tùy khẩu vị, thêm bột ngọt, hành lá. Thế là đã có một món ăn tuyệt hảo. Thử tưởng tượng cảnh trong nhà chòi lá giữa đồng rộng, mùa gió chướng lập đông vào đêm trăng tỏ, vừa lội dưới ruộng lên lạnh cóng tay chân, gặp món cá kèo kho rò nóng hổi này thì còn gì bằng. Phần dúi, phần lạnh, phần ngon nên mỗi người ăn một ký khỏe re. Khi ăn phải nguyên con, không được giẻ ra vì mình lấy phần đầu còn chưa khúc đuôi ai ăn? Khi ăn, đừng ăn nhỏ nhẹ, gắp con cá để vào miệng tuốt cái một chỉ còn xương sống rồi thưởng thức mùi thơm, ngọt của thịt, vị béo của gan, đắng nhưng hậu ngọt của mật, rồi hớp một ngụm rượu đế và nghe thoảng đưa trong gió hương lúa đương thì hé nhụy hứng sương đêm. Tất cả sẽ hòa quyện với nhau đầm thắm, mặn mà.

*(Tạp chí Văn hóa Nghệ thuật ăn uống)*