Cá lăng

Không ai còn nhớ cái quán cá bờ sông Việt Trì mọc lên tự bao giờ, nhưng ít ra nó đã tồn tại gần một thập niên; từ khi chỉ là một túp nhà tranh tre, mấy chiếc bàn gỗ cập kênh đủ chỗ cho mươi người ngồi. Những đêm khuya khoắt, se lạnh hoặc những buổi mai mịt mờ sương, chúng tôi thường rẽ vào quán cá gọi một tô cháo cá lăng nghi ngút khói, hương thơm ngào ngạt bốc lên cùng với vị hồ tiêu cay xè sống mũi. Chỉ cần tợp vài thìa, trán đã lấm tấm mồ hôi, lòng ấm lại...

Bẵng xa một thời gian, "quán cá" bờ sông trở thành Restaurant đặc sản chuyên các món cá cao cấp. Thực khách tới đây phần lớn bằng xe con. Những ngày cuối tuần, trời đẹp có khi còn phải xếp hàng. Tất nhiên không phải chỉ có dân Việt Trì đến ăn ở đây mà hầu như các "sếp" ngoại tỉnh có công vụ qua thành phố ngã ba sông này vẫn thường dừng chân nơi quán cá để thưởng thức các món nổi tiếng chế biến từ lăng, chiên, anh vũ.

Anh vũ thuộc loại để "tiến vua". Bây giờ vua chúa không còn, dân nhậu thì đông như kiến, lại phàm ăn, không khéo anh vũ có nguy cơ tuyệt chủng. Họa hoằn mới có người gặp may được nếm một lần trong đời, còn lại là cá dầm xanh - hao hao anh vũ nhưng chất thịt thì kém xa, khiến nhiều người "sướng" nhầm. Ấy vậy n□con c□ăng được xem như á hậu trên bàn đặc sản.

Nó là cá của sông Hồng, nhưng cư trú nhiều nhất trên đoạn sông Thao (từ ngã ba Việt Trì trở lên) và mật độ cá trưởng thành nhiều nhất chỉ tập trung vào 3 tháng cuối năm, đặc biệt là dịp Tết Nguyên đán. Có thể do tập tính của loài cá lăng nên những ngày nắng hanh, rét ngọt, sương mù, một tốp vài con hoặc con đầu đàn, "độc thân" rời khỏi những vụng sâu lởm chởm đá ngầm, lang thang ra dòng nước mênh mông đang được mặt trời sưởi ấm để săn mồi hoặc tung tăng cho thỏa chí, rồi bỗng sa vào lưới của những ngư dân. Nhưng số phận của nó chưa bị kết thúc ngay. Những tay chài khéo léo gỡ cá cho vào thùng nước và đưa ngay tới qu□c□□s? Ở đây, những con cá được nhốt vào những bể nước chờ khách. Tuy nhiên những con khỏe, chưa bị thương còn có thể sống ngoài môi trường nước chừng 3 giờ đồng hồ.

Cá lăng giống cá nheo nhưng ít trơn nhớt và phần đuôi không có vảy như nheo, mầu xám đen hoặc vàng nhạt tùy theo môi trường chúng sinh sống. Con cá lăng lớn nhất mà chủ quán cá Việt Trì được thấy khoảng 40 kg; bình thường mươi, mười lăm kilôgam. Cá lăng rất ít xương, thịt trắng, thớ mịn, chặt và thơm phức khi nấu chín. Vị thơm không pha mùi tanh như các loài cá khác.

Các món cá lăng cũng không cần chế biến cầu kỳ. Bởi sự thêm thắt tùy tiện có khi sẽ làm mất đi dư vị hấp dẫn của loài cá quý này. Người ta thường làm 5 món cá lăng. Lẩu, gia vị: thìa là, dọc mùng, chuối tiêu bánh tẻ, khế (đừng chua quá) ớt tươi cắt lát. Món hấp cách thủy, gia vị, thìa là, một vài lát cà chua. Món nướng (chỉ nướng trên than hoa), trước khi nướng ướp cá với riềng, mẻ, nhưng tỷ lệ chỉ vừa phải nếu không sẽ mất mùi thơm đặc trưng của cá. Món xốt cà chua, thìa là. Sau cùng là món cháo gạo tẻ rắc ruốc cá. Chỉ cần loại gạo mới, không nhất thiết phải pha gạo tám thơm, bởi vì ruốc cá lăng đã thơm lắm rồi. Tuy nhiên chả cá lăng mới là thượng hạng. Chính nhờ cá lăng, mới có quán Lã Vọng từ đầu thế kỷ ở Hà Nội, và đã thành tên phố Hàng Chả Cá. Tiếc rằng qu□n□giờ b□chả c□. quả (l□ Ở Hà Nội đoạn từ dưới cầu Long Biên đến dốc Bạch Đằng đã mọc lên 2 quán cá lăng độ một hai năm nay.

Đến đây thì tôi chẳng dám làm bàn về dư vị cá lăng. Nhưng đã ăn thì phải uống. Uống gì khi ăn cá lăng? Tôi thấy ngoài rượu nếp "thứ thiệt" của Việt Nam thì chỉ còn một thứ, đó là rượu trắng tây, Vodka như Smirnoff chẳng hạn, ngoài ra dùng tạm loại Whisky Scotland loại mạnh. Chớ có uống

bia mà hỏng mất bữa cá lăng đấy.

(Báo Lao động)