

Cá Linh

Ở đồng bằng sông Cửu Long, hằng năm mùa nước lũ từ thượng nguồn sông Mê Công đổ về ầm ập phù sa. Theo dòng chảy của mùa lũ, những chú cá đủ loại đi tìm nơi cư trú. Từ cá rô, trê, lóc, tra, mè, chép,... nhưng đặc biệt phải kể đến cá linh. Lũ đã ban tặng cho vùng đồng bằng sông Cửu Long nguồn thủy sản vô tận của thiên nhiên hào phóng. Bầy cá tha hồ mừng nước về đồng.

Không rõ gốc gác con cá linh sinh ra ở đâu, chỉ biết chúng trú ngụ nhiều ở Biển Hồ hạ lưu sông Cửu Long. Cá linh thuộc họ cá trắng, thân nhỏ, vẩy nhuyễn, mềm, trên lưng màu xanh lơ, bụng màu trắng, vây màu vàng úa. Tùy theo hình dáng, cá linh còn có tên riêng như linh rìa, linh ống, linh cốm...

Vào mùa lũ, những người dân lao động thường tận dụng thời cơ khai thác nguồn thủy sản do thiên nhiên ưu đãi này. Cá linh đã trở thành thực phẩm tươi, nhờ tài chế biến của phụ nữ Nam Bộ làm nên những hũ mắm cá linh, khô cá linh, hay nước mắm cá linh...

Ngoài ra, người sành ăn còn tùy khẩu vị mà làm các món nào là cá linh nhúng giấm, lăn bột chiên, kho nhặt chấm bông súng, kho tương, kho sả ớt... thay đổi theo bữa ăn gia đình...

Cá linh lớn cỡ ngón chân cái ăn béo ngậy. ?n tươi thì có các món nướng, kho, hầm mía rục, nấu canh chua với bông điên điển. Còn nấu với bạc hà, khóm, giá hay rau muống thì dễ mất hương vị của món ăn, ngon nhất vẫn là nấu với me non hay ruột trái cần thăng.

Món cá linh hầm mía ăn cùng với lá xoài non thật ngon.

Vào chính vụ, bà con ủ làm nước mắm, làm mắm để sử dụng lâu dài, mắm cá linh xé ra thịt đỏ au trông "bắt" mắt, mùi vị thơm lừng rất ngon. Các bạn ở xa tới ĐBSCL khi mùa lũ đến, sẽ chứng kiến đêm hội hoa đăng làng chài cùng với những bữa ăn đặc sản cá linh. Ngày nào đó, khi bạn xa mảnh đất này, không có sắc vàng mùa bông điên điển trổ... bạn sẽ nhớ da diết miệt quê Nam Bộ có mùa nước lũ, có bầy cá linh.