



Cá lóc châu thổ

Cá lóc - con cá của vùng đồng sâu nước cạn đã làm lầy lòng danh phận văn hóa ẩm thực vùng đồng bằng châu thổ Cửu Long với hai món nướng trui và canh chua. Nếu được nhâm nhi vài ba xị để cùng những người bạn tâm tình trong lời ca tiếng nhạc tài tử, phong vị cuộc sống khẩn hoang xưa sẽ trở về, rõ nét phong lưu miệt vườn một cách hứng thú.

Có lẽ từ "nướng trui" xuất phát từ ý nghĩa "trui" trong nghề thợ rèn. Bởi cứ để nguyên con cá vào trong đồng rơm mà đốt cho vừa chín rồi đem ra thưởng thức với muối ớt đậm ớt hiểm hay nước mắm me.... Cá lóc nướng trui không nhất thiết phải được cắm thanh tre từ miệng tới đuôi cá rồi nướng trong lửa rơm phủ trùm chung quanh mà nó còn được người dân vùng châu thổ sông Cửu Long phát triển bằng một vài cách khác nhau.

Một trong vài cách đó là để nguyên con cá nướng trên những thanh củi khô bẻ dọc đường đi bắt cá. Công phu hơn, người ta bọc đất sét kín thân cá trước khi cho vô đồng rơm khô châm lửa nướng. Cách này có lẽ là ngon nhất vì giữ được nguyên hương vị của cá. Bởi khi nướng đất sét, bao nhiêu tinh túy từ thân cá được giữ nguyên trong từng sợi thịt. Sau này các nhà hàng, quán xá lại chế biến cá lóc nướng ống tre, cá lóc nướng bầu, nướng lá sen... Nhưng có bọc cái gì nướng đi nữa thì cá lóc nướng trui ăn kèm với rau dại quơ được đâu đó quanh nhà hoặc trong đồng sâu là ngon nhất.

Canh chua cá lóc ăn kèm với cá rô kho tộ là món mà ai tới lưu vực sông Tiền sông Hậu cũng đều mê mẩn. Chỉ giản đơn con cá lóc nấu với bạc hà, giá sống, đậu bắp, rắc rau om xắt nhỏ, tiêu xay và mấy lát ớt hiểm là đã khiến bữa cơm trở nên hấp dẫn cực kỳ. Món này ngon nhất khi được thưởng thức trong những ngày oi bức. Cái nóng của tiết trời, sức nóng và cay của tô canh sẽ khiến thực khách tươi mồ hôi khắp người. Nhưng đó là thứ mồ hôi giải nhiệt, sẽ khiến con người trở nên thanh thoát, dễ chịu.

"Bèo" hơn trong sự nghiệp phục vụ ăn uống của con cá lóc là món cá lóc kho. Làm sạch cá, cắt từng khúc, giữ bộ lông, nêm muối đường, kho trong cái chảo đất với chút nước màu làm duyên. Trong chốc lát, mùi thơm của hỗn hợp gia vị ướp trong thịt cá lan tỏa khắp nhà. Nhắc ơ cá xướng, múc ra đĩa, rắc tiêu bột là đã sẵn sàng "mời anh (chị) xơi". Cá lóc kho ăn với cơm trắng thì không còn gì để nói.

Món ăn sẽ đậm hơn nếu được kèm thêm mấy lát dưa leo. Loại dưa này phải được để trong tủ lạnh và phải xắt lát dày, cần "ngập răng" mới đã miệng. Nhưng tề mề cái thần khẩu của con người thì có lẽ là nước cá kho chắt ra chén, nặn chanh, giấm ớt. Cũng ngon không kém là chan nước cá kho lên đĩa xoài sống bằm nhỏ, giấm ớt. Vị mặn ngọt của nước cá, vị chua thanh của xoài, vị cay thơm của ớt hiểm xanh cứ khiến ta hít hà nhưng cứ luôn đưa đũa gắp.

Nói tới con cá lóc, tôi nhớ tới má tôi quá chừng. Hồi đó, cứ gần Tết Nguyên đán là người mua cải rổ và cá lóc về xào chung. Món này chấm nước mắm ớt ăn "bá chấy". Má tôi còn phát triển thêm món "tả pí lù" cá lóc. Cá làm sạch, lóc hai miếng phi lê, xắt từng miếng mỏng, ướp gia vị. Nồi giấm đường sôi trên bếp lửa thì nhúng từng miếng cá vào. Cá vừa chín tới gắp ra cuốn rau sống bánh tráng chấm nước mắm tỏi ớt hoặc mắm nêm thì quá xá ngon.

Món này người dành phục vụ ba tôi những khi đãi đằng khách khứa. Lâu lâu má tôi con mua mấy con cá ngộp về làm sạch, ướp sả ớt đem chiên. Món này ăn trong những lúc mưa gió dầm dề hoặc những ngày gió bắc tràn về thì ẩm cái bao tử biết bao nhiêu! Ở quê tôi còn có món cá lóc nướng trui (hoặc luộc) trộn với củ cải trắng xắt mỏng, hòa nước mắm giấm đường, thêm rau thơm, đậu phộng đâm bể thành món gỏi ăn cơm ngon miệng mà làm mỗi nhậu ai cũng ưa.

Nhưng cá lóc đâu chỉ có làm thành những món ăn liền. Nó còn được người dân khu vực này làm thành món ăn dự trữ lâu ngày. Cá lóc làm khô phải lựa những con đã chết mới ngon. Chỉ cần moi bỏ ruột, rửa sạch, nhúng sơ con cá trong thau nước muối, hoặc nước mắm nhĩ với chút tiêu đâm sơ thì có thể đem phơi. Ở Châu Đốc (An Giang) và một vài nơi khác, khô cá lóc được tẩm màu đỏ cho đẹp và ướp nhiều gia vị, trong đó có ngũ vị hương nên khi nướng tỏa mùi thơm đến "khó chịu".

Nhưng loại khô này chỉ ăn vài lần là đã chán. Loại khô đơn thuần "nhúng" nước mắm vậy mà bền, càng ăn càng nghe vị ngọt của cá, vị mặn thơm của nước mắm nhĩ thấm thấu qua mặt lưới, sừng ời là sừng! Mắm cá lóc cũng là độc chiêu của cư dân vùng sông nước cuối trời đất nước. Mắm ngon phải là thứ có màu đỏ tươi và có "nhựa". Đầu mắm, đem chưng với ba rọi bằm, gừng xắt sợi chấm dưa leo thú vị thiệt ăn hết cơm không hay. Mắm chiên cũng là độc chiêu của những người "dám nghĩ dám làm" và dám cho người khác món ngon nhớ đời!

