

Cá rô đầm Sét

Sét là một vùng quê, xưa có tên nôm là Kẻ Sét, nay là xã Thịnh Liệt, huyện Thanh Trì, có con sông nhỏ nằm ở phía nam Hà Nội, cùng với các sông Tô Lịch, Kim Ngưu... tạo thành hệ thống thoát nước cho thủ đô. Hàng vạn cư dân ven sông của làng Sét xưa gồm các giáp như: Giáp Nhất, Giáp Nhị, Giáp Lục và Giáp Bát, trải từ Cổng Vọng qua Đuôi Cá tới tận Pháp Vân dài đến 6-7 km. Với một hệ thống ao hồ dày đặc, vùng đầm Sét có diện tích mặt nước tới trên 200 ha, hàng năm cung cấp cho thành phố trên 1.000 tấn cá các loại, vượt xa sản lượng cá của các hồ Tây, Trúc Bạch, Bảy Mẫu và Thiền Quang cộng lại.

Đầm Sét xưa vốn là cánh đồng chiêm trũng, ao hồ lau lác. Nguồn thu nhập của người dân nơi đây ngoài lúa, làm vàng mã, còn có nghề thả và đánh bắt cá. Ngoài các loài cá nuôi như trôi, mè, trắm, chép thì nguồn cá tự nhiên như tôm, tép nhiều vô kể, mà nhiều nhất là cá rô.

Cá rô, một loài cá nước ngọt, đẻ nhiều, sống trong mọi nguồn nước, nhưng lại không được người đời nuôi dưỡng, bởi cái tính vượt rào của nó. Đầu tháng 4 âm lịch, những trận mưa đầu mùa, mừng nước, cá rô rạch khắp nơi. Đội nón lá, khoác áo toai mưa, chịu khó lần theo bờ ao, bờ ruộng để bắt cá, sẽ có một giỏ đầy cá rô không mấy khó khăn. Người ta bắt cá bằng nhiều cách: kéo vó, câu, đơm lờ, đồ rọ... một phần để ăn, một phần đem bán. Chợ Sét, thời gian này, trên trời dưới cá. Nhiều người đến đây mua buôn, tò đi bán lẻ trong thành phố.

Thời Hậu Lê, thế kỷ 17-18, vợ Triết Vương Trịnh Tùng là Đặng Thị Ngọc Dao, con gái làng Sét, đã khai sông, mở chợ, làm cầu nối liền huyết mạch phía nam đến kinh thành Thăng Long, chợ Sét trở nên sầm uất, trên bến dưới thuyền. Hồ Tây có chim sâm cầm, đầm Sét có sản vật cá rô để tiến vua. Xưa, học trò vùng này tết thầy cũng chỉ là giỏ cá rô đặc sản. Bởi cá rô đầm Sét vừa to vừa béo, xương mềm, thịt cá lại chắc, ngọt đậm và thơm.

Từ cá rô, khéo chế biến có được nhiều món ăn ngon. Thông thường là món rô rán. Người ta thường chọn cá rô nước đầu mới lớn độ 3-4 tháng tuổi, thân dài 5-7 cm, lúc làm sạch cá xong phải dùng sống dao đập đập đầu cá, để khi rán mỡ sôi ngấm vào cá, đầu cũng sẽ ròn tan. Món này chấm tương Cự Đà, nhắm với rượu Cúc làng Ngâu (cũng ở huyện Thanh Trì). Thứ hai là món canh cải cá rô. Độ mười mười lăm chú rô to, đánh vẩy làm sạch, cho vào nồi luộc chín vớt ra, rồi gỡ lấy phần thịt, xương và đầu đem giã lọc lấy nước (dùng nước luộc mà lọc) để lắng, gạn lấy phần trong, cho mắm muối, đun sôi lại, hớt hết vẩn bọt, rồi mới cho rau cải. Phải chọn rau cải làng Hoàng Mai, gần làng Sét, có giống cải canh nhưng sáng lá, to như lá bàng mới ngon. Gừng giã nhỏ, gia vị ướp với thịt cá, chờ cho cải chín mới cho cá vào và bắc ra ngay, thêm chút gừng tươi đập dập, nồi canh mới dậy mùi thơm; dùng trong bữa chính, ăn nóng với cơm.

Thứ ba là món canh miến cá rô. Cá đánh vẩy, làm sạch, nướng vàng, rồi đem luộc, gỡ lấy thịt như chuẩn bị làm món canh rau cải. Hành khô thái mỏng phi vàng, thơm, cho cá vào xào săn, mắm muối gia vị vừa đủ, hành hoa rau răm, mùi tàu thái nhỏ, hạt tiêu, ớt tươi thêm vào. Người thích ăn rau có thể chuẩn bị cả mớ rau cần, bỏ lá, thái nhỏ đem chần tái cũng ngon.

Món canh cá rô thuần hành răm cũng làm tương tự, không có miến mà chỉ thêm chút bống rươi, cà chua là được.

Cá rô cũng có thể đem kho tương với củ cải sắt miếng, ninh nhừ, dùng trong bữa ăn chính, nhưng dân dã vẫn là món cá rô nướng. Cá để nguyên vẩy làm sạch, xiên bằng tre tươi rồi bọc giấy bao bùn đem nướng chín, cũng có thể xát muối ớt vào bụng cá trước khi đem nướng. Nướng đến đâu ăn đến đó, vừa nướng vừa ăn chấm với muối ớt.

Những người già vùng quê đầm Sét có câu:

Sống thì sống đủ một trắm

Chết thì chết đúng hai năm tháng mười

Cầu sống được trăm tuổi là ước mong của các cụ, nhưng chết làm sao mà lại đúng ngày đúng tháng được, bởi "sinh có hạn tử bất kỳ". Vậy cái mong ước đó có ý nghĩa gì? Thật đơn giản, vì lúc này là dịp thu hoạch vụ mùa, thóc lúa đầy bồ, con cháu nhớ tới ông bà tổ tiên, tổ chức cúng cơm mới vào ngày 25 tháng 10 hằng năm. Mâm cơm mới không thể thiếu đĩa cá rô rán với bát canh rau cải cá rô. Nhà khá giả thì có thêm món đặc sản cơm nếp-cá rô, nên chết vào dịp này, không lo mất giỗ, không sợ trở thành ma đói ma khát, mà lại được con cháu cúng giỗ bằng các món ăn ưa thích lúc sinh thời. Thật là một ước muốn đơn sơ nhưng mang đậm dấu ấn của vùng quê đầm Sét.

Nói đến món ăn cá rô đầm Sét mà không thử nếm món cơm nếp-cá rô là chưa thưởng thức hết cái hương vị của đồng quê. Gặt một vạt lúa nếp cái hoa vàng mới chín non, vò lấy hạt, rồi luộc chín, phơi khô, đem giã sẽ có một loại cốm già, hạt chắc, nhưng còn tươi xanh, thơm mùi hương lúa. Cá rô to làm sạch, đem luộc như cách làm canh cải, canh miến, nước luộc chắt lấy phần trong cho chút muối đun sôi lại, hớt vớt rồi cho gạo nếp vào. Kỹ thuật và kinh nghiệm của người nấu là rất quan trọng, làm sao cho cơm nếp ráo nước chín tới, hạt săn như nấu xôi mới đạt. Thịt cá có thể để nguyên hoặc rán cho săn lại, có màu vàng tươi, rồi rim với nước mắm ngon, gia vị, hạt tiêu vừa đủ, đem hấp lên nồi xôi vừa chín tới. Món cơm nếp-cá rô phải ăn nóng mới ngon.

Tất cả các món ăn được chế biến từ cá rô đầm Sét là thứ thực phẩm dễ kiếm, ít tiền, phù hợp với cái túi của người bình dân. Các món đều có thể dùng trong bữa ăn chính hay đãi khách, chăm sóc người già, người mới ốm dậy, bởi nó là món ăn bổ dưỡng và ngon miệng.

Ngày nay, sông Sét - nơi tiêu nước thải của thủ đô Hà Nội đã bị ô nhiễm nặng, vùng đầm hồ còn lại là cá nuôi, mà chủ yếu là cá rô phi, một loài cá lai nhập, trọng lượng từ 300-500 gram, phàm ăn, mau lớn, cho năng suất cao, nhưng không sao sánh nổi với cái hương vị ngọt đậm và thơm của cá rô đầm Sét. Cá rô ta vẫn còn nhưng hiếm. Cá rô đầm Sét và hương vị của nó đã đi vào trong ca dao: "Nước mắm Vạn Vân. Cá rô đầm Sét. Cá chép Linh Đàm..."

(Tập chí Dân tộc và Thời đại)
