

Cá rô kho tiêu



Nói về món này thì người quê miền Tây coi vậy lại "ăn sang" hơn người Sài Gòn, bởi ăn cá rô chứ không ăn cá lóc.

Trong các loại cá đồng thì cá rô đứng đầu. Người ta xếp hạng: nhất cá rô, nhì cá trê, thứ ba cá sặc. Họ không nói cá lóc (mặc dù rất ngon) vì cá lóc quen quá nên trở thành thường tình.

Cá rô đem nấu canh chua bông điên điển, rồi cá rô đem kho tiêu, bữa cơm chỉ dọn ra 2 món này thôi nhưng cứ... "nhất" trên đời.

Có loại cá rô bí, thân hình bé xíu bằng chừng một ngón tay cái. Loại này trước giờ độc đáo nhất là đem chiên xù. Trên chảo dầu thật sôi, bỏ mớ cá rô vào, dầu ngập qua mặt, con cá bỗng chốc xù lên, giòn rụn. Ớn cá này thì không chừa thứ gì, cả dầu, xương đều nhai tuốt. Cá được gói với rau sống, chuối chát, chấm vào nước mắm me, vừa ăn vừa có thêm món rượu để đưa cay, thấy thêm thích thú với cái không khí đồng quê.

Loại cá rô mè bự hơn, bề ngang bằng chừng 3 đến 4 ngón tay. Mùa nước nổi tháng chín tháng mười, cá ăn lúa lép bự thêm, thịt càng thêm béo. Cá rô kho tiêu ở miệt đồng sao mà khéo!

Cá kho trong cái thổ đất nhỏ nhỏ chỉ đủ chỗ cho chừng 2 con, bên trên mỡ, tiêu ngập mặt. Tiêu thật nhiều, chưa ăn đã thấy cay xé lưỡi, còn lớp mỡ nước vẫn đang sôi, nổi lên những bong bóng bé xíu. Nước cá kho đen đen, đậm sệt lại, thế mà thịt cá lại vẫn cứ mềm mại. Con cá rô chín tới, cong mình lại, bị nứt thịt, lộ ra lớp bên trong trắng b□Ấy l□ời c□□ miệt đồng vốn bắt lên còn tươi, lại được kho không già lửa. Chỉ cần qua 2 lượt lửa, thịt cá thâm đen, cứng mình lại, mất ngon.

Về quê, ăn món cá kho không quên được rổ rau chấm nước cá. Rau mới hái lên, còn giữ nguyên chất tươi xanh. Nhiều thứ rau lạ, mọc hoang ở bờ bụi, nhưng sao thấy ngon miệng. Nào *rau chóc*, *rau dĩa*, *lá hẹ*, *đọt vằng* mọc ở bờ ruộng, rau mọc ở địa như *rau nhúc*, *rau muống*, đến rau trồng trong vườn như các loại *rau thom*, *rau húng*... tuy chỉ là món phụ nhưng thiếu nó cảm thấy bữa cơm nhạt đi phần nào.

(Báo Sài Gòn tiếp thị)