

Cá rô Mề Kho Tô



Tháng mười âm lịch sắp đến, trời phương nam nắng vàng như nghệ. Gió chướng bắt đầu thổi lao rao hanh mát, làm lòng người lâng lâng sáng khoái sau mùa mưa dài ướt át.

Ngoài đồng lúa đã trở đầy bông, thăm thẳm bạt ngàn, có nơi đồng đồng đã "cong mái tre". Chỉ cần một chiếc cần câu be bé, đi rảo chốc lát là ta đã nặng cả giỏ cá rô mề. Cá rô mề to cỡ ba ngón tay, do hấp nhụy bông lúa chín rụng nên con nào con nấy mập tròn mỡ vàng tươi như mỡ gà. Cá mề thường ôm hai buồng trứng để khi đồng cạn, cá rút vô địa sinh sản. Dân nhậu thích cá rô chiên xù, nghĩa là để nguyên con mà chiên, vẩy và da rất giòn, ăn với rau sống, chấm nước mắm tỏi. Nhưng món nổi tiếng của cá rô mề vẫn là kho tô hay kho nồi đất liu riu với mỡ, tiêu sọ và ăn với đậu rồng non. Đậu rồng cũng chỉ có vào mùa gió chướng, trái non nhai giòn nghe rau rầu. Hai thứ này sẽ hòa quyện với nhau thành một món tuyệt vời. Tô cá kho hâm đi hâm lại nhiều lần sẽ thành kho quẹt - khi ăn lấy dưa quẹt - làm thịt cá chắc lại, nước kho đặc kẹo, khen khét, ăn với cháo trắng thì... ngon tuyệt. Sở dĩ nhiều người thích kho tô bằng nồi đất là vì chúng giữ hơi nóng được lâu. Ngoài ra, nồi đất và cá sẽ "phối hợp kháng khí" như một bản đàn vọng cổ không bao giờ lỗi nhịp.

Mùa gió chướng cũng là mùa cây so đũa trở oằn bông và me kết trái đặc cây. Ngoài đồng, bung, tép tôm chạy bung, nò... vô số. Ba thứ ấy hợp lại thành món tép bạc nấu canh chua bông so đũa. Về U Minh, ra sau sàn nước thấy nắm cá, tép tôm, cá chết nổi lên đầy tha hồ lấy rổ xúc. Me thì vườn nhà nào cũng trồng vài cây làm bóng mát. Còn bông so đũa, mùa gió chướng này nhìn đâu cũng gặp. Người Nam Bộ nấu canh chua phải thật chua, nhưng hậu ngọt, do nhiều tép chứ không lạm dụng bột ngọt hoặc đường. Mùa gió chướng me có trái non thanh tao đầu lười, ngon hơn me già, me đốt. Bông so đũa hơi đắng nhưng dư vị ngọt đậm đà đọng lại sau khi nuốt nên có cái ngon riêng. Khi sắp ăn mới cho bông so đũa vào nồi để nó được tươi giòn, không nhũn.

Một chiều gió chướng mang hương lúa chín rải khắp đất trời, trong mái lá đơn sơ ở miền Tây Nam Bộ, ngồi xếp bằng, chậm rãi ăn cơm gạo Tám thơm chợ Đào cùng với cá rô mề kho tô thơm phức và canh chua tép đất, bông so đũa đang nghi ngút khói, lâu lâu đưa cay bằng một ly rượu đế nếp trong veo như mắt mèo, rồi ung dung khà một hơi thật mạnh, hỏi còn tuyệt thú nào hơn?

(Tập chí *Văn hóa Nghệ thuật ăn uống*)
