

Canh Chua Cá Linh

Nấu Bông So Đũa

Con cá linh vào mùa này nhiều hết biết. Dân miệt ruộng nhà nào cũng có chài, có lưới nên khỏi phải mua cá linh nhưng nếu có mua cũng rẻ lắm, chỉ hai ngàn một kí. Dân miệt ruộng vào lúc gió chướng non nổi lên, bông so đũa chúm chím nở là ngày nào trong bữa cơm cũng có món canh chua cá linh nấu với bông so đũa. Mùa cá linh cũng là mùa bông so đũa và me non. Mấy trái me non, một mớ cá linh và một rổ bông so đũa là có ngay một nồi canh chua hết ý. Bông so đũa là món ăn hào phóng của người miệt ruộng ăn với mắm kho cũng ngon, nhưng nấu canh chua thì phải nói là tuyệt vời. Bông so đũa hái từ trên cây xuống tách ra bỏ nhị, rửa sơ để ráo nước; me non cho vào nồi nấu lên rồi dầm ra khi nào hết nhót bỏ đi, cá linh làm sạch, bỏ đầu bỏ ruột, cho vào nồi nước me non đang sôi sùng sục; nên thêm chút muối bột và một thẻ đường trắng khi cá chín, rồi đổ bông so đũa vô. Trong khi chờ bông so đũa chín, thái nhỏ mấy lá ngò gai, mấy cọng rau ôm, mấy lá húng quế húng chanh và bứt thêm mấy cọng rau rút làm sạch bỏ vô nồi canh. Nhớ là bỏ rau thơm vô nồi canh chua cá linh nấu với bông so đũa rồi thì phải bắc ngay nồi canh ra khỏi bếp, xắt mấy lát ớt sừng trâu thêm vô. Phải nói rằng mùi thơm từ nồi canh chua cá linh bốc ra, dù bạn không đói bụng cũng chảy nước miếng đấy.

Nếu vào buổi chiều mà thưởng thức món canh chua cá linh nấu với bông so đũa, bạn có thể dầm một đĩa muối ớt. Cá linh vớt từ nồi canh chua ra tô còn nóng hổi, chấm sơ với chút muối ớt, rồi gấp thêm một bông so đũa mà đưa cay với một hóp để là hết xẩy. Con cá linh từ đồng ra béo lạp, thịt nó quyện với bông so đũa sao mà thơm thế, ăn một miếng, tộp một ngụm để rồi lấy muỗng múc một muỗng canh chua đưa lên miệng bạn sẽ thấy cái ngon của miếng ăn miệt đồng như thế nào. Canh vừa chua vừa ngọt vừa thơm vừa béo, nó trôi vào họng bạn đến đâu bạn có cảm giác cái ngon lan đến đó. Cái buổi chiều dầm mùa khô, nắng chưa dữ lắm nhưng nóng và ngọt ngạt, có chút gió chướng non bạn đã dễ chịu, nhưng ăn một muỗng canh chua cá linh nấu với bông so đũa thì bạn thấy đầu mùa khô ở miệt đồng Nam Bộ thật thần tiên, nước đã rút, nhà đã ráo, trăng non đã mọc, ôi dễ chịu quá. Cá linh là con cá nổi tiếng là tanh, nhưng cũng nổi tiếng là béo và xương mềm. Nhờ hương vị của bông so đũa và me cùng các loại rau thơm, mùi tanh của cá linh biến đâu hết chỉ còn lại vị béo vị bùi, bông so đũa thấm mùi cá linh trở thành món ăn ngọt ngào và thơm béo. Mùa bông so đũa rất ngắn chỉ hơn một tháng và mùa cá linh cũng không dài, trôm trôm một tháng thôi, nhưng là cái tháng ruộng vào đầu mùa khô, con người sửa soạn đón tết đón xuân, thành ra món canh chua cá linh nấu với bông so đũa là món ăn thường ngày của người miệt ruộng, ăn hoài mà không chán. Mùa bông so đũa, mùa cá linh đi qua, người dân miệt ruộng lại nhớ cái hương vị đặc biệt của nó, lại mong mùa hoa, mùa cá sớm trở lại năm sau.