

Chả Cá Bình Chánh



Hà Nội có món chả cá nổi danh với cách chế biến thật cầu kỳ. TP Hồ Chí Minh cũng có một khu bán chả cá được biết tiếng, đó là chả cá Bình Chánh. Nơi bán món ăn này ở một huyện ngoại thành thuộc khu ngã tư Bà Hom - xa lộ Đại Hàn (quốc lộ 1), huyện Bình Chánh tại đoạn đường hơn một cây số đã có đến 5- 7 quán chuyên bán món chả cá. Chả cá tại đây chỉ dùng một loại cá duy nhất, đó là cá thác lác, một loại cá nước ngọt, mình dẹt, to bản. Chả cá thác lác là một món ăn khá phổ biến trong các gia đình, ngày nay đã trở thành đặc sản của một vùng, được nhiều người ưa chuộng.

Chị Tư, chủ quán Nhất Lan đã bán món chả cá trên 10 năm, cho biết: Cá thác lác muốn trở thành món đặc sản phải có một quy trình thực hiện rất tỉ mỉ, công phu. Quan trọng nhất là khâu chọn lựa, phải là cá loại một cỡ từ 3-4 con/kg thì thịt cá mới nhiều, đủ độ ngọt. Cá khi làm phải còn sống, vớt cá lên dùng dao nhọn xẻ, lóc hai bên mình cá bóc lấy ngay phần thịt. Khách gọi đến đâu quét cá đến đó. Những ngày thứ bảy, chủ nhật đông người ăn, quán phải quét mỗi mẻ độ 5 kg, phải có 3 thanh niên thay phiên nhau quét cá liên tục, đến khi nào cá dính vào chày kéo thành sợi mới được. Cá thác lác đặc biệt không thể dùng máy để xay, nếu dùng máy sau khi quét chả không còn ngon, bị rã và mất hẳn độ ngọt. Trong khi quét, cá được tẩm ướp gia vị theo bí quyết riêng của từng quán.

Chả cá được chế biến thành khá nhiều món, khi thực khách gọi món như chả chiên sẽ được quán bê lên một đĩa cá và chảo dầu. Người ăn tự chiên chả tại bàn, muốn chả vàng nhiều hay ít tùy theo khẩu vị, kèm theo là đậu bắp, rau muống chiên cùng lúc với cá.

Nước chấm cho chả chiên theo gu miệt ruộng phải là nước mắm nhĩ, cho thêm vài trái ớt hiểm và me chín dầm. Chấm miếng chả cá nóng hổi vào nước mắm mặn mặn, chua chua, cay xé lưỡi cho vào miệng vừa ăn vừa thổi vừa hít hà vì cay, vì nóng. Nhón thêm ít cọng rau đắng hòa cho đủ vị mặn, ngọt, chua, cay, nhân nhân thật là một món ăn tuyệt vời với đủ cung bậc của hương vị đồng nội.

Còn người thích món nướng thì đã có những thanh tre tươi, trên đó xiên những viên chả sẵn. Không dùng que xiên bằng kim loại mà bằng những thanh tre để tăng thêm mùi vị thơm ngon của cá.

Cách quán Nhất Lan vài trăm mét là quán Ao Đồi với những chòi câu cũng là nơi ngồi ăn uống trên mặt ao thoáng mát. Khách vừa có thể buông cần, vừa ngồi tán gẫu và thưởng thức đặc sản chả cá. Ngoài món chả chiên, tại đây món chả cá nướng cũng được khách sành ăn ưa thích. Từng miếng chả được cuộn một lớp lá lót non, bên ngoài là lớp lá dày hơn. Khi nướng, cuốn chả vẫn được bao bọc bởi lớp lá lót non vừa chín tới, xanh thẫm. Muốn ăn no bụng thì gọi thêm một cái lẩu cá thác lác với bún gạo. Có thể chọn rau tần ô, cải bẹ xanh hoặc khổ qua. Đợi nồi lẩu vừa sôi, cho khổ qua và những viên chả cá sống vào nồi. Cái màu trắng phau, tròn trĩnh của những viên chả cá nổi bật hẳn trên nền xanh của rau cải, thật hấp dẫn.

Một không khí trong lành, tĩnh lặng. Trên mặt ao, vài chú cá nhảy lên đớp bóng làm nước lan rộng thành những vòng tròn lớn dần. Xa xa là ruộng lúa xanh rì, bạn như được thư giãn hoàn toàn sau những ngày làm việc mệt nhọc trong thành phố náo nhiệt. Vừa buông câu vừa nhấm nháp món đặc sản chả cá của Bình Chánh thật là một thú vui nhẹ nhàng tao nhã.

(Báo *Sài Gòn tiếp thị*)