

Cháo Tổng Miền Tây

Không biết cái tên cháo tổng có ý nghĩa gì, ai đặt tự bao giờ? Chỉ biết rằng cháo tổng chỉ có ở miền Tây đồng bằng sông Cửu Long, mà chỉ có vào dịp Tết đến xuân về. Cháo tổng "cầu tạo" bởi ba thành phần cơ bản: gạo thơm, cá lóc, rau đắng đất, mà rau đắng đất chỉ mùa khô ở miền Tây mới có, còn cá lóc không đâu ngon bằng cá lóc miền Tây vào mùa tát đìa.

Dân miền Tây nói rằng: thịt cá thơm ngon vì cả năm cá rong ruổi ăn no và tích tụ chất để mùa khô trút xuống đìa nằm ngủ chờ mưa. Rau đắng đất được coi là tinh của đất, mảnh mai, trắng muốt mọc lên từ gốc rạ ngã khô, dù đắng nhưng vị ngọt lại đọng mãi trong cổ họng.

Cá lóc bắt từ dưới đìa, lật vảy, rửa sạch, lách lấy thịt cá gói trong lớp giấy bản vùi vào hũ gạo cho cám gạo hút khô nước cá. Đầu, xương và bộ lòng cho vào nồi lớn luộc chín vớt ra, nước luộc cá dùng để nấu cháo với thứ gạo càng thơm càng tốt. Thịt cá lóc thái mỏng xếp vào đĩa, chuẩn bị thêm ít hạt tiêu, bột ngọt, ớt tươi, nước mắm ngon và rau thơm, hành tươi (củ để chần ăn sống, lá thái nhỏ với gừng thái chỉ cho vào cháo, lấy mùi thơm).

Trước lúc ăn cháo, lai rai vài xị đế với đầu, xương và bộ lòng cá luộc. Khi đã ngà ngà, mỗi người một tô lớn, dưới là rau đắng, trên để thịt cá rồi múc cháo đang sôi trên bếp lò đổ vào, thêm tí hạt tiêu, bột ngọt, nước mắm, hành sống, ớt tươi, rau thơm... Lấy thìa đưa lật rau, cá từ dưới lên, thịt cá vừa chín tới cuộn cong cong ăn cùng rau đắng, hành chần, rau thơm ngọt, bùi, cay, đắng hòa quyện, húp một chút cháo nóng toát mồ hôi thì chẳng bao giờ say rượu.

Ngày Tết, ngày lễ ở miền cực nam bán đảo Cà Mau, trời nắng chói chang, cùng nhau chúc mừng năm mới, hay sự thành đạt, "lễ mừng" chỉ có nồi cháo tổng "cây nhà lá vườn", vừa giải cảm, đã rượu, lại rất khỏe người.