

Đậm đà cháo cá bóng mú Cà Mau

Cháo cá bóng mú muốn ngon phải nấu bằng gạo rang. Cháo cá ngọt đậm, ăn kèm ít giá sống, rau ghém mới ngon.

Vào những ngày hè, khách du lịch đổ về miệt Rạch Gốc, Đất Mũi, Năm Căn... (Cà Mau) sẽ được thưởng thức nhiều món ngon như canh chua cá dứa, cá kèo nướng muối ớt, đọt choại xào tép, rắn bông súng nướng mọi..., trong đó cháo cá bóng mú là một trong những món điểm tâm độc đáo của vùng.



Bóng mú là một loài thủy sản nổi tiếng của nhiều vùng biển phía nam, thịt rất ngon và bổ dưỡng, trung bình mỗi con nặng từ vài ba ký trở lên. Thông thường, người ta dùng cá bóng mú để hấp tương, kho mặn hoặc nấu cháo.

Muốn có một nồi cháo cá bóng mú thơm ngon và giàu dinh dưỡng người ta phải rang gạo trước khi nấu. Khi cháo vừa chín mới cho cá vào nồi (cá để nguyên con hoặc cắt khúc), thêm chút bột nêm, nước mắm, hành tây, hành lá, cần tây, tỏi phi.

Muốn ngon hơn, chúng ta nên cho thêm nắm hương hoặc nắm rơm. Khi cá chín thì bắc nồi cháo xuống. Vị ngọt của cá, mùi hăng của hành và nồng của rau húng hòa quyện vào nhau tạo cho thực khách cảm giác nhớ đời. Thú ăn cháo cá bóng mú là ăn lúc còn bốc khói thơm lừng, kèm thêm ít giá sống, rau ghém, bắp chuối bào, đặc biệt là bỏ tiêu thật cay để vừa ăn vừa hít hà mới cảm nhận hết mùi thơm ngon của sản vật miền sông nước Cà Mau.