

Lẩu cá kèo - món ăn đầy chất Nam Bộ



Đây là một món ăn chỉ thường thấy ở phía Nam, nhưng giờ đây bạn có thể dễ dàng thưởng thức món ăn hấp dẫn này ngay tại Hà Nội. Cá kèo ngọt thịt, nước lẩu chua chua, và có vị chất nhẹ của các gia vị, chính là đặc trưng của lẩu cá Nam bộ.

Cá kèo là loại cá sống ở vùng sông nước Nam bộ, thường dài khoảng 15 cm, to bằng ngón tay và có hình dạng gần giống cá bống. Nó có lớp da bên ngoài rất nhớt do đó khi làm cá phải làm sạch lớp nhớt này (chà con cá với tro hoặc muối), đặc biệt, ruột và mật cá phải giữ lại khi chế biến vì đây chính là đặc trưng hấp dẫn nhất của cá kèo, nó có vị nhân nhân, beo béo... nếu đã ăn một lần thì không thể quên được.

Hiện nay, con cá kèo đã được các nhà hàng chế biến thành ba món khác nhau: nướng, rán và làm lẩu.

Cá kèo sau khi rửa sạch, để nguyên con tẩm gia vị rồi được đem nướng than hoa hoặc rán. Cả hai món này đều được chấm với mắm me - một loại mắm đặc trưng của vùng Nam bộ có vị chua chua ngọt ngọt rất lạ miệng. So với cá kèo nướng, món cá kèo rán có vẻ được ưa chuộng hơn bởi trước khi rán, cá được chao qua bằng một lớp bột nên trông hấp dẫn và dễ ăn hơn.

Món lẩu cá kèo có vị gần giống các loại lẩu của miền Bắc nhưng có thêm vị chua chua, chất chất của lá giang (trông gần giống lá chè, có nhiều ở miền Nam). Rau dùng cho lẩu là rau muống, rau rút và rau đắng - loại rau mà theo khẩu vị của các "nhà ẩm thực" phía Nam thì nếu thiếu nó, lẩu cá kèo sẽ giảm độ ngon đi 50%.

Rau đắng trông gần giống như cây rau sam của miền Bắc nhưng có vị đắng rất gắt. Vị ngọt của cá được hoà với cái đắng của mật cá cộng với cái đắng của rau đắng làm thành vị đặc trưng của món ăn.

Cá kèo để làm lẩu là những con cá còn sống và được để trong những bát nước. Chờ khi nước lẩu sôi mới mở vung nồi và đổ cá vào. Khi những con cá không còn quẫy cũng là lúc bạn có thể cho rau vào và chuẩn bị ăn. Tùy theo sở thích mà bạn có thể chọn bún hoặc bánh đa để ăn cùng với lẩu cá kèo.