

Mang cá thiều

Tục ngữ miền biển có câu:

"Tróc cá chang, mang cá thiều".

"Nghéo gan, mang thiều".

"Chuồng, cúng, tháng ba, thu đa tháng bảy".

Những câu trên có nghĩa là: đầu cá chang và mang cá thiều là ngon nhất. Gan con cá nghéo và mang cá thiều cũng vậy và vào tháng 3 (âm lịch) cá cúng (tức là cá thiều) ngon nhất, vào tháng 7 (cũng âm lịch) cá thu đa (đa) là ngon nhất.

Tuy nhiên, nếu nói đầu cá, gan cá hay bất kỳ loại tôm cá nào đó là ngon, thì dễ tin được, nhưng nói đến mang cá mà ngon, ắt ít người tin. Bởi lẽ, mang cá rất tanh, không thể ăn được, dù có đói nghèo mấy cũng không ai dùng. Thế mà người miền biển lại rất quý cái mang cá thiều và nếu cá thiều tháng 3, lại càng quý.

Nếu có dịp đi chợ Đồng Hới (Quảng Bình), bạn hãy quan sát những người mổ cá thuê. Mổ loại cá gì thì họ vớt mang đi, duy chỉ có mang cá thiều là họ cho vào giỏ riêng, cất ngay. Mang cá thiều đem về chặt miếng nhỏ, rửa sạch vớt lên sàng, một mớ măng chua, vài thìa mỡ... Khi mỡ trong nồi sôi, phi thơm hành tỏi, cho măng chua vào xào lăn, thêm mắm muối, cho nước vừa đủ, đun thật sôi rồi đổ mang cá vào, nấu chín, thế là đã có món canh đặc biệt.

Mang cá thiều ăn giòn tan, không còn bã, rất thơm, rất béo, không hề tanh.

Nhân đây, tôi xin kể một câu chuyện thật trăm phần trăm. Tôi có một người bạn học ở Pháp, từng đi nhiều nước, lại là một tay sành ăn. Mùa xuân năm 1995, anh về thăm tôi ở Bảo Ninh. Tôi mời com. Anh ngại tôi đang khó khăn mà phải đãi bạn, sợ tôi rỗng sức quá chăng, nên ghé tai nói nhỏ:

- Cậu đừng bày vẽ gì nghe chưa! Minh tuy đi Tây, đi Tàu, ở Sài Gòn, Hà Nội nhưng cũng chỉ thích ăn uống theo cách dân dã thôi!

Tôi liền chạy sang nhà bà chị họ làm nghề mổ cá thuê ở chợ Đồng Hới, tí tê:

- Trưa "ni" em có khách! Chị để dành cho em một cái mang cá thiều, nghe chị!

Chị tôi ngáy yêu tôi:

- Cậu ranh thế kia! Khách Hà Nội mà đãi mang cá thiều, liệu họ có "xài" được không?

Tôi cũng hóm hỉnh trả lời chị:

- Nhất gan cá nghéo, nhì mang cá thiều, có gì hơn nữa, hờ chị?

Trưa đó, tôi bung mâm lên. Trong mâm không có gì ngoài một tô canh mang cá thiều nấu với măng chua. Người Hà Nội vốn ít ăn cay nên tôi cũng không thêm gia vị tiêu, ớt chỉ có vài tép hành.

Tội nghiệp ông bạn tôi! Thấy mang cá, không dám ăn, nhưng cũng không nói gì. Tôi hiểu ý, mời:

- Anh ăn đi! Đừng thấy mang cá mà sợ! Mang cá thiều đây! Nó là món "cao lương" của người nghèo miền biển Đồng Hới đây.

Sau bữa ăn, ông bạn khoan khoái nói với tôi:

- Cảm ơn anh đã cho tôi thưởng thức một món ăn rất bình thường mà "yến sào, vi cá" cũng không bằng.

(Tạp chí *Văn hóa nghệ thuật ăn uống*)
