

Món ăn dân dã : Cá cơm rút xương, làm nem

Cá cơm là loại cá có thân mình trắng suốt như hạt cơm, nhưng to hơn, dài chừng 3cm, chỉ có vào mùa nước cạn, khoảng tháng 3 âm lịch. Tuy nhiên, trước đó khoảng 20 ngày, người ta đã thấy nó xuất hiện, lúc này chúng hãy còn rất nhỏ, chỉ to hơn cây tăm một chút, dân gian không gọi nó là cá cơm mà gọi cá mòm.

Ngư dân đánh bắt chúng trên các sông Tiền, sông Hậu (cá cơm không vào kinh rạch) bằng loại lưới dệt thật dày. Do chúng sống ở tầng nước mặt nên không dùng lưới sâu đạo, chỉ cần dài, càng dài càng bắt được nhiều cá, do đó phạm vi bao chiếm của lưới khá rộng, thường là khoảng nửa sông. Tất nhiên muốn đánh bắt nó phải chờ con nước ròng, mới “trúng”. Mùa cá cơm chỉ diễn ra trên dưới một tháng do thể bà con tranh thủ thả lưới cả ban đêm. Đêm An Giang tháng ba trời đứng gió, mặt nước sông tĩnh lặng nên người ta thường thả lưới lúc đầu hôm. Cứ khoảng 4 - 5 mét thì mắc một chiếc đèn phao để ghề tàu tránh lưới.

Trong đêm tối, sông dài vắng lặng, đứng trên bờ đưa mắt nhìn hàng ngàn chiếc đèn lưới cá cơm chầm chậm trôi trên mặt nước, hết dây lưới này đến dây lưới kia, đèn là đèn, tạo nên một cảnh tượng vô cùng quyến rũ, và cũng không thể không pha chút huyền ảo lung linh như những vì sao nhỏ kết dệt sông Ngân Hà tháng bảy.

Con cá cơm tuy nhỏ, nhưng rất nhiều xương, ngoài xương sống ra còn có “bộ xương” li ti tập trung đậm đặc ở lườn (bụng), rất nhám do đó khi chế biến thức ăn, phải dùng kéo cắt bỏ đầu và lườn (và cũng để bỏ ruột). Ngoài các cách kho thông thường, nhất là kho lạt bằm xoài sống, người ta còn đem phơi nắng cho cá vừa cứng mình, đem kho khô, mặn nhưng phải ngọt, chế mỡ, rắc tiêu, ăn với cháo trắng... Có nghĩa, nó được chế biến dưới nhiều dạng, kể cả làm khô (không nướng mà phải rang, vì quá nhỏ) để dùng trong các bữa ăn dân dã, khá ngon miệng. Cá cơm, cá mòm cũng là một loại “mồi bén” dùng “đưa cay” rất ghịch, phổ biến là trộn với trứng vịt và bột, chiên vè, ăn với dưa leo, rau sống, chuối chát, khế... Nhưng tuyệt nhất là làm nem. Cái khó là phải rút xương từng con! Nói khó chứ thực ra chẳng có gì là khó cả, bởi các bà, các chị khéo tay vẫn có cách! Khi đã làm và rửa sạch vẩy, đem cá cơm ngâm nước muối mặn mặn, bao giờ thịt cá tét làm hai thì vớt ra, gỡ bỏ xương, ngâm trong nước dừa tươi. Lại vớt ra rửa xóc nhẹ cho ráo. Đoạn đổ hết thịt cá vào khăn vải lọc (vải mùng), vắt cho thật khô, rồi quết nhuyễn chung với tỏi lúi (nướng). Số lượng tỏi trung bình là 100gr cho 2 kg cá. Cho gia vị muối, đường, bột ngọt (nếu không kiêng), mỡ thơm, bún tàu (cắt khúc chừng 5cm, để khô), nửa muỗng cà phê nước củ riềng, thính trắng, màu bột thực phẩm, tiêu (để nguyên hột còn sống, hoặc rang với mỡ), tỏi sống (xắt lát mỏng), trộn đều. Xong, thấm tay vào chén mỡ nước, làm thành viên. Lấy 5, 6 lá chum ruột non gói sơ, lại gói thêm một lá vòng nem, rồi mới quấn lá chuối bên ngoài, cột dây lại theo hình chữ thập. Bốn ngày sau ăn được, nhưng không để lâu quá 10 ngày. Muốn ăn sớm hơn thì treo trên giàn bếp lấy hơi nóng (từ 2,5 đến 3 ngày ăn được). Nhâm nhi với ba xì để, có người phát biểu, món này phải nói là “cá cơm đệ nhất nem” vì nếu không ngon như “chả phượng”, chắc cũng không kém “nem công”.