

Tép Rong, Tép Châu

Ai có về miệt đồng miền Tây Nam Bộ chắc có lẽ sẽ không bao giờ quên được món ăn dân dã nhưng rất đậm đà hương vị đặc trưng cho xứ sở sông nước này: *Tép rong nấu canh bầu*. Cái vị ngọt tươi của tép trong cái mùi thơm thơm nhè nhẹ của trái bầu non mới ngon lành làm sao. Giữa mùa nước nổi trắng đồng, với nồi canh nóng bạn có thể ăn một lúc đến no cả bụng.

Hằng năm, con nước đỏ từ thượng nguồn sông Mê Công lại tràn về, mang theo nhiều thủy sản. Trong đó, có một thứ rất nhiều mà lại dễ đánh bắt, đó là con tép rong tép châu. Những loại tép này nếu nhỏ thì cỡ bằng que tăm còn lớn là khoảng đầu đũa. Thông thường sau mùa lũ, con nước rút đi là lũ tép rong, tép châu phát triển rất nhanh. Việc đánh bắt chúng rất đơn giản, có thể dùng xà ngôn, vó, đáy và đặt dớn. Nhưng thông dụng nhất có lẽ là dùng lưới tay để kéo. Tép rong, tép châu rất dễ chế biến, thịt chúng ngọt hơn thịt con tôm, có thể rang, kho nhạt chấm bông súng đồng hoặc nấu canh. Ngoài canh bầu là món tuyệt chiêu, tép châu còn có thể nấu canh với các loại rau vườn mà người ta hay gọi là "canh tập tàng". Thích ăn canh tép chua thì có thể chế một ít mẻ hay quả me nấu với bông so đũa, bông điên điển hay rau cù nèo, tai tượng... vốn mọc đầy ở xứ đồng bung. Tép rong còn có thể đem luộc chín rồi phơi khô, cho vào bao giã tách vỏ làm món tép khô thì chất lượng của nó còn hơn cả loại tôm biển. Đem tép khô trộn với củ kiệu mà nhấm với nước trà thì rất tuyệt. Nó có cái hương vị rất riêng của con tép vùng nước ngọt. Nếu bạn thích thì có thể dùng làm mồi để nhâm nhi với rượu để Xuân Thạnh sẽ thấy nó vừa âm ẩm vừa ngọt ngào nơi cổ giữa khí trời lạnh lạnh của tiết xuân phương nam.

Mùa tép mỗi năm đem lại nguồn thực phẩm thủy sản khô không nhỏ cho vùng đồng bằng sông Cửu Long.

(Báo *Văn hóa*)