

Đặc sản sông nước miền Tây

Tôi sinh ra và trưởng thành trên mảnh đất Nam bộ thân yêu. Tuổi thơ của tôi gắn liền với sông nước có những kỷ niệm êm đềm, ngọt ngào. Sông nước từ bao đời đã trở thành người bạn lớn đối với người dân vùng đồng bằng này.

*“Quê hương là gì hờ mẹ?
Mà cô giáo dạy phải yêu
Quê hương là gì hờ mẹ?
Ai đi xa cũng nhớ nhiều?”*

Vào khoảng tháng Tám, tháng Chín Âm lịch, khi những cơn mưa đầu mùa xuất hiện cũng là lúc người dân quê tôi lại tất bật với việc phòng chống lũ. Mùa nước nổi khiến người ta lo âu, nhưng cũng chính nhờ nó mà rất nhiều người có thêm thu nhập. Vô số loại cá, tôm, cua, ốc theo con nước từ thượng nguồn sông Mêkông đổ về chờ người đánh bắt.

Tôi còn nhớ vào những ngày đó, trẻ con chúng tôi được nghỉ học, vì đa số trường học, đường đi đều bị ngập chìm trong lũ. Chúng tôi lại có dịp đi giăng câu với người lớn trên những cánh đồng nước bạt ngàn. Lúc nào cũng vậy, sau những chuyến trở về là cả một khoang xuồng đầy ắp những con cá linh tươi rói, béo nục, những chú cá rô vàng óng thì nhau quẫy đạp làm bọt tung trắng xóa. Rồi nào là cá trắng, cá lóc, cá trê... chỉ nhìn thôi cũng đủ mê.

Nhưng vui nhất vẫn là sau khi bắt cá, mọi người chống xuồng thành một nhóm chùng ba đến năm chiếc mỗi nhóm, rồi bắt đầu nhóm bếp trên những chiếc sạp. Một người chống xuồng tìm hái một ít bông súng nước, loại bông súng thân nhỏ, mềm. Vài người khác lên bờ hái mấy trái me non trong vườn, vài cọng ngò gai, rau om, vài trái ớt hiểm. Những người còn lại chọn những con cá linh to nhất làm sạch. Khi tất cả cùng ngồi với nhau là chẳng bao lâu đã có liền một nồi canh chua thơm lừng.

Giữa sông nước hữu tình, giữa tiết trời se lạnh dưới cơn mưa lâm râm, còn gì tuyệt hơn khi được thưởng thức nồi canh chua bông súng cá linh nghi ngút khói. Chúng tôi vừa ăn vừa hít hà vì cay, vừa được nghe tiếng gõ nhịp song lan bay bổng cất lên cùng với giai điệu vọng cổ.

Một nét đặc trưng cho nền văn hóa ẩm thực của người dân miệt vườn miền Tây là món rau sống. Đây là loại thức ăn rất dễ tìm, có sẵn ở ao hồ, sông rạch, ruộng rẫy. Có loại chỉ cần bước ra sau nhà hái, rửa sạch là ăn được như rau tía tô, rau răm, rau thơm, rau muống, rau nhút, rau dứa. Có loại cần chế biến “sơ sơ” như đọt bí, đọt nhãn lồng, cải trời, cải đất... Chỉ cần luộc qua chấm với cá kho, thịt kho, hay đơn giản chỉ là chén nước mắm “quạu” đậm tỏi ớt thật cay là được. Cũng có loại dùng để nấu canh như rau dền, rau dệu, rau trai, đọt ớt, bông bí... Với các loại rau này, cho vào nồi canh một nhúm tép bạc, nêm thêm một ít gia vị. Nhớ là bỏ thật nhiều tiêu, nhắc xuống bếp là ăn liền, phải “vừa thổi vừa ăn” thì mới đúng điệu.

Người dân quê tôi còn tận dụng nhiều loại rau có nguồn gốc từ các loại hoa như bông súng, bông điên điển, bông lục bình, bông thiên lý, bông so đũa, bông kèo nèo.

Sẽ là thiếu sót lớn khi về miền Tây mà không thưởng thức món mắm kho thơm lừng ăn kèm với hàng chục loại rau



sống. Cách chế biến món mắm kho ở mỗi vùng mỗi khác tùy theo sở thích và khẩu vị riêng. Vùng Đồng Tháp, An Giang, Tiền Giang có cách làm món mắm khác với bún mắm Trà Vinh nhưng tựu trung vẫn lấy mắm làm nguyên liệu chủ yếu.

Mắm kho được chế biến công phu hơn so với các món khác. Mắm được chế biến phải dùng cá sặc vàng tươi được ủ trong các “khạp da bò”. Mắm sau khi nấu rã hết thịt được lược lấy nước, bỏ phần xương. Tiếp đó phi vàng sả ớt, xào săn thịt ba rọi, rồi cho phần mắm đã lược ban nãy vào nấu sôi, bỏ thêm cà tím thái miếng, nấm rơm. Cuối cùng thêm cá linh, cá rô đồng vào, nấu vừa chín tới, nhắc xuống, ăn nóng với cơm và rau sống.

Rổ rau ăn với mắm có không dưới vài chục loại rau như đã kể trên, thậm chí một số nơi còn ăn trái bần non, chuối chát, khế chua, đọt rau má, đọt chùm ruột, xoài xanh hay lá lượ, lá cách.

Không khí ăn món mắm cũng rất quan trọng. Đó phải là buổi tiệc đông người dù không câu nệ hình thức. Mắm được dọn ra để mọi người cùng quây quần bên nhau.

DƯƠNG THỊ TÚ QUYÊN
ACB - SỞ GIAO DỊCH - TP.HCM