

Cá rô Chiên Xù

Lê Bình



“Đi dọc theo hàng bán thực phẩm tươi trong các chợ Việt người ta dễ thấy các loại thực phẩm rất là quen thuộc của xứ mình.” Bà Năm vừa dẫn bạn đi chợ vừa nói chuyện. Người bạn của bà Năm vừa mới định cư ở San Jose. Bà than buồn quá, con bảo lãnh qua đây mà tụi nó đi làm suốt ngày bỏ mình ở nhà không biết làm gì cho hết giờ. Bà quen với bà Năm, bạn cùng xóm Ngã Năm Bình Hòa thuở trước. Từ ngày vô tình gặp lại bạn, bà đã đến nhà bà Năm mỗi cuối tuần, khi thì nấu nướng ăn uống, lúc lại làm vườn nhổ cỏ với bạn, hoặc giả đi chùa...v.v. Bà thấy nỗi cô đơn vui được đôi chút.

Nói nào ngay, ai ở đây cũng vậy thôi, phải đi làm mới có ăn, mới có tiền trả tiền nhà tiền xe cộ bảo hiểm. Người già có chút tiền già thì vui cùng con cháu. “Chi tội cho người mới qua, lại tuổi già thì buồn lắm” Bà Năm nói với mọi người. “Già còn sượng chán, còn hơn tụi tui sồn sồn chẳng có tiền già mà làm thì đồng lương có thấm tháp gì. Như muối bỏ biển. Tội là tội cho tui nè.” Người bạn của bà Năm xía vô. “Úi, thì dầu sao bà cũng biết được chút nầy chút nọ, còn chỗ thờ còn như bả (ý chỉ người bạn) đã già mà còn không biết lái xe, xe buýt cũng hông biết đi. Thấy tội.”

Chẳng ai thém nói gì. Mọi người lo làm công chuyện, chuẩn bị bữa ăn cuối tuần. Trong các món ăn, có món cá rô chiên dầm nước mắm gừng. Bà Tư (bạn của bà Năm) chủ trì món này. Khi đi chợ buổi sáng nay, bà Tư nhìn thấy cá rô đông đá... bà nói với bà Năm:

“Ừa, cũng đầy đủ đó chớ. Nhưng tui nghĩ đây là cá rô phi, chớ không phải rô đồng.”

“Nhưng tại sao bà Tư lại muốn ăn món cá rô chiên?”

“Ai biết đâu nà.”

“Cá rô ăn móng trong bòn

Biết đâu nhân hậu chỉ giùm cho... em” Chắc là có câu chuyện tình đong đưa trong đó chớ chẳng không.

“Bà này thì hở ra là ca dao với tục ngữ.”

Câu chuyện tại sao bà Tư muốn ăn cá rô chiên cũng chẳng ai tìm hiểu. Bữa ăn có món cá rô chiên mắm gừng phải nói là quá đặc biệt không thấy bán ngoài chợ, không có trong thực đơn của nhà hàng.

Từ câu chuyện con cá rô, các bà các ông dẫn nhau về miền Nam với những món ngon vật lạ.

Rượu thắm giọng, buổi chiều thật mát, cây sồi già rải bóng râm xuống khoảng sân sau, tiếng nhạc nhẹ nhàng như ru hồn người, dễ đưa lòng người ta về với chốn xưa.

Ông Mười nhấp một hớp rượu, ông nói:

“ Các ông bà đi xuống Mỹ Tho có bao giờ ăn mía ở đây chưa? Bây giờ chắc là không còn, nhà cửa phở xá ở đó nổi lên như cá linh Đồng Tháp làm gì có những cảnh như xưa khi tới Trung Lương là đã nghe tiếng rao: "Mía ghim, mận hồng đào...đây..." Phải nói ở đây có loại mận ngon ngọt nhất miền Nam. Mận trái lớn, da ứng hồng và có sọc, ăn dòn và ngọt lịm. Ai qua Bắc Mỹ Thuận đều biết mận Hồng Đào.”

“Ở Mỹ Tho qua Bến Tre, xuống Tà Vinh còn nhiều món ngon vật lạ.” Anh Ba Trà Vinh thêm:

“ Qua sông Cổ Chiên là đến Trà Vinh quê tôi, chắc các ông bà biết món cá Cháy rồi, độc nhưt vô nhị. Nhưng cũng có một món độc đáo khác mà ít ai nhớ là cơm xiu mại Triều Châu, người ta ăn sáng điem tâm cũng là món độc đáo của Trà Vinh.”

Bà Tư chiên cá rô trên chảo, mùi thơm bốc lên ngào ngạt. Nhiều người nhìn con các chiên vàng xù vảy lên đang nằm trên đĩa bắt phát thèm. Bà nói: “Thiệt tình mà nói thì cá đông lạnh như vầy hết ngon. Ở chỗ tui thì các tươi, và nhưt lá cá đồng thì mới ngon.”

Thế rồi bà kể món cá rô chiên xù, những con cá rô con vào đầu mùa bắt về không cần làm vảy, không cần làm ruột, cứ cho nguyên đồng cá vô rổ đưa dưới vòi nước xóc nhiều lần cho sạch cát đất, chảo dầu còn đang nóng đổ ụp rổ cá vào chảo, dầu nóng con cá xùng vảy lên, chừng vài phút là cá chín, vớt ra đĩa cuốn bánh tráng rau sống, chuối chát, khế chua chấm mắm nêm, mắm pha chua ngọt...nhai luôn đầu mình vảy ruột ...nhai tuốt nguyên con dòn tan dòn rụm...mới thiệt là hết ý.

“Không sợ mắc cổ sao bà Tư?”

“Í đâu có sao. Con cá rô con chừng 2 lóng tay da xanh dòn, lấp lánh, tươi rói chiên xong ăn liền mới ngon. Cá nhỏ mà chiên dòn luôn tới xương không sợ mắc cổ.”

Nghe bà Tư kể ai cũng thèm chảy nước miếng. Bà còn nói hồi đó đâu có dầu đâu mà chiên, người ta dùng mỡ trều (một loại mỡ quân tiếp vụ) mỡ đó dùng được nhiều lần.

Quê bà ở Chợ Đệm, Bình Điền rất nhiều cá rô. Loại cá ở ruộng, ao, mương vào mùa lúa. Khi lúa vừa trở đồng đồng là cá con vừa lớn. Đặt cái lờ ngay đầu mương nước từ ruộng ra mương chừng một buổi là có ăn. Nói sao mà nghe sướng quá.

“Bây giờ còn được như vậy không bà Tư?”

“Còn đâu mà còn. Toàn cá rô phi nuôi địa không hà. Cá rô phi hôi cỡ lắm.”

Một người chọc: “Bà Tư à, con cá gô bỏ vô trong gổ nó quảy nghe gột gột...phải hông bà Tư?”

Bà Tư cười đưa hàm răng cái còn cái mất.

Nói đến con cá rô thì nó đã đi vào dân gian qua câu chuyện người ta kể về một thầy đồ xứ Nghệ An vì quá nghèo nhưng vẫn muốn giữ thể diện nên làm một con cá rô bằng gỗ, mang theo bên mình để đến mỗi bữa cơm.. đem ra để trên đĩa! Người miền Bắc khi di cư vào Nam năm 1954 đã không khỏi bực tức có thể đi đến chuyện gây gỗ đánh nhau khi bị bạn bè chọc: Dân rau muống và cá rô.. cây.

Và trong kho tàng ca dao, tục ngữ Việt Nam, cá rô là loại cá được nhắc nhở nhiều:

“Cạn rông mới biết .. sặc, rô!”

‘Cá rô, canh cải nấu gừng

Không ăn thì chớ, xin đừng mĩa mai.”

“Cá rô Đầm Sét, cá chép Mầm Đại”

“Cá rô bầu Nón, kho với nước tương Nam Đàn

Gạo tháng 10, cơm mới, đánh trần... không biết... no”

Khi nhắc đến món cá kho, nhiều người đã quả quyết rằng cá rô là một trong các loại cá, mà khi kho thì ăn sẽ ..nhớ đời.

Đọc trong các tài liệu thì cá rô là một loài cá có những đặc tính kỳ lạ như chịu hạn giỏi, có thể sống nhờ một ít nước, cá rô cũng rất lâu chết khi đưa ra chợ bán. Vì những đặc tính đó cá rô có thể “lóc” trên các vùng đất cạn, xâm xấp nước, “lóc”trên cạn từ một vùng này sang vùng

khác. Cá rô tại Âu Mỹ có tên Climbing Perch... cũng vì đặc tính sống lâu trên cạn. Vì cá rô có thêm một cơ quan thở phụ, có thể thở bằng không khí ngoài trời, nên có thể sống được cả tuần nơi khô cạn, không nước miễn là cơ quan thở có đủ độ ẩm cần thiết. Cá cũng được cho là có khả năng "đi" bằng bụng (trườn bằng cách quấy đuôi giống cá lóc) và trong điều kiện môi trường vừa đủ ẩm ướt, cá có thể đi xa cả trăm thước.

Tên khoa học của các rô là *Anabas testudineus* thuộc họ cá Anabantidae

Về hình dáng, cá dài khoảng từ 8 đến 25 cm, trung bình là 10-15 cm. Thân màu nâu xanh, hoặc nâu đen, đầu cứng mắt to, vây cứng. Cái kỳ ở sống lưng có thể làm chảy máu và đau nhức nếu không biết cách bắt, cái kỳ ở lưng của cá rất cứng và có đến 16-20 gai nhọn.

Về đời sống "tình cảm" cá rô thuộc loại...biết lo cho "gia đình". Cá rô đẻ tạo ra ổ cho cá mái đẻ trứng, mỗi lần có thể đẻ đến 5,000 trứng, cá đẻ canh giữ trứng đến khi trứng nở 1-2 ngày sau.

Cá Rô thuộc loại ăn tạp và sinh sống tại những vùng nước chảy chậm như ao hồ, ruộng nước. Cá rô chịu đựng được những điều kiện khó khăn, sống được trong nước đục, ao tù. Trong mùa khô cá có thể vùi mình dưới bùn, ăn cây cỏ, tép và cá bột. Tại vùng châu thổ sông Cửu long, cá được cho là có khả năng di chuyển vào các nhánh sông nhỏ khi nước lên và sau đó trở về lại nơi đã sinh sống từ trước khi nước xuống. Cá rô tuy nhiều xương, nhưng là một loại cá ngon, nấu canh rất ngọt và là nguồn thực phẩm quan trọng cho nông dân.

Về phương diện dinh dưỡng, cá rô có thể được xem là giúp bổ xương, khi chiên giòn, ăn luôn xương lượng calcium sẽ khá cao (đó là món cá rô con chiên xù), cá còn là nguồn chất đạm và ít chất béo.

"Dược học cổ truyền Trung Hoa và Việt Nam gọi cá rô là Quyết Ngư, hay Kế Ngư, Thạch Quế Ngư. Thịt cá rô được xem là có tính bình, vị ngọt, không độc có các tác dụng bổ được "hư lao", có ích cho tỳ vị, chữa được các chứng "tràng phong hạ huyết", ích khí lực làm người ăn có cảm giác khoẻ khoắn.

Mật cá rô hay Quyết ngư đảm được dùng để trị hóc xương, trị dầm gai hay các loại gai hóc trong cổ họng -dùng mật khô, hòa với rượu, hớp rồi nhổ ra."

Tại Việt Nam có loại Cá Rô Thia. Đây là một loài cá khác. Tên khoa học là *Pristolepis fasciatus*, tên Anh-Mỹ: Striped Nanda. Cá dài tối đa chừng 20 cm. Thân đẹp màu nâu-lục hay nâu vàng có từ 8 đến 12 sọc xậm. Vây màu nâu hay lục nhạt. Cá sống nơi ao tù, nước đọng. Cá nhiều xương, ít được ưa chuộng như cá rô đồng. (theo Y Dược Ngày Nay- yduocngaynay.com và các tài liệu: A Guide to Common Freshwater Fishes of Singapore (Kevin Lim), FAO Fishery Information, Data and Statistics Service 1993, Fish and Fish Dishes of Laos (Alan Davidson)

Trong bữa ăn người ta tiếp tục đưa nhau về quê và "ăn hàm thụ: Cũng anh Ba Trà Vinh" Đi xuống biển, về miệt Long Toàn, Ba Động, bạn sẽ gặp một món ngon không nơi nào có, đó là món mắm rươi. Về mùa rươi, thì rươi từ trong các đám lá dừa nước trôi ra theo nước lớn. Người ở vùng này đã chuẩn bị sẵn sàng. Họ nấu nước muối đổ vào lu, đem xuống ghe. Thấy rươi nổi lên mặt sông là người ta đi vớt đổ rươi vào lu, rồi đem về nhà, phơi nắng. Ít lâu thì rươi tan, xương lắng xuống đáy lu. Người ta cứ để lu rươi phơi nắng một mùa thì ăn được. Lấy nước rươi

đem nấu làm nước mắm ăn ngọt và thơm, còn xác rươi lãng xuống đáy lu đem kho khô ăn với chuối, khế và cơm nóng thì không còn gì bằng.

Rươi ở đây nhiều đến nỗi người ta có câu thành ngữ “Nhiều như rươi” là vậy. Tương truyền rằng thời đàn ông, Gia Long tâu quốc có về đây và đã ăn loại mắm rươi này, nên về sau người ta gọi là nước mắm rươi. Cũng ở miệt này có nhiều cá kèo, con nào con nấy to gần bằng ngón chân cái, dài độ hai tấc, béo mập vô cùng. Cá kèo mà nấu cháo ăn thì thủng đáy nồi, còn mà đem kho với mắm rươi càng ngon hơn. Thế nên mới có câu:

“Cá kèo mà gặp mắm rươi,
Như nơi đất khách gặp người cố tri” ai ở Trà Vinh, Ba Động thì biết.

Về miền Tây Nam Bộ mà không ăn cá là một điều thiếu sót lớn. Ở Cần Thơ, Sóc Trăng, Bạc Liêu, Rạch Giá... thì cá chẳng thiếu gì. Có nhiều địa lớn dùng máy bơm Kohler hút đến ba ngày chưa cạn. Nước rút đến nửa địa thì cá đưa lưng ra quẫy bắn nước, cá gì cũng có nhưng nhiều nhứt vẫn là cá rô. Người ta phải múc cho hết loại cá rô nhỏ này (chừng 2,3 ngón tay) rồi mới bắt các loại cá lớn. Cá trê vàng bằng cườm chân nướng dầm nước mắm gừng ăn ngon số dách. Cá rô mè lớn bằng bàn tay ăn béo ngậy. Ở đây khi bạn xin một con cá thì người ta cho một con cá lóc chớ không bao giờ cho cá rô. Cá rô quý hơn cá lóc. Nước cạn, cá lóc nằm phơi mình như củi lứt. Có con lớn hơn bắp vế lại có râu. Mắm vùng Cần Thơ, Châu Đốc, Long Xuyên, Sa Đéc ngon lắm, nhứt là mắm ruột.

“Mèn ơi, sao mà ông kể con cá con kê quá sá ề vậy ông Ba?”

“Thì bà Tư nay cho ăn cá rô dầm mắm gừng ngon quá nên kể chuyện đời xưa.”

Ông Mười đứng đằng sau chêm vô:

“Chớ hông phải tại bà Tư mới qua, chưa có người chở đi đây đi đó...ông tính làm tài xế chớ gì.”

“Bậy nà! Nói vậy chị Tư chỉ nghe chỉ giận chết.”

“Có thiệt hông đó?”

Lê Bình