

Tôi ở Quảng Nam nên thuộc mấy câu ca dao này: *Khoai môn nấu với cá tràu/Nuốt chưa khỏi cổ gặt đầu khen ngon*. Chê bai lòng tham của ai đó thì lại nói: *Coi chó ngó cá tràu*. Hò nhân ngãi đối đáp thắm thiết và dí dỏm hơn: *Tương phùng bạn với tương tri/Con cá nằm dưới cỏ cá chi rứa chàng?/Tương phùng bạn với tương tri/Cá nằm dưới cỏ có khi cá tràu...*

Sau này, đọc sách vở thì biết thêm nó thuộc họ cá quả và có nhiều tên khác tùy theo vùng miền như cá chuối, cá lóc, cá xộp, cá trồn, cá đồ... thuộc họ Channidae. Họ này có hai chi là Channa hiện có 34 loài và chi Parachanna hiện có 3 loài ở châu Phi. Cá tràu ở Việt Nam đa phần thuộc chi Channa maculata.

Từ lâu cá tràu được xem như một vị thuốc quý. Ông bạn tôi làm nghề Đông y nói thịt cá này có tính bình, vị ngọt có khả năng phòng chữa bệnh nan y; có tác dụng khử thấp, trừ phong; bổ gân xương, tạng phủ, bổ khí huyết, trừ đàm, các bệnh về phổi, bồi bổ cho người mới khỏi bệnh...

Ông bạn còn nói ông bà ngày xưa thường chế biến cá tràu làm món ăn chữa bệnh và bồi bổ sức khỏe như chữa cảm lạnh, tỳ vị, giải phong hàn, đau đầu, nghẹt mũi, ho đờm nhiều, hỗ trợ điều trị tăng huyết áp, bổ nguyên khí, thông tiểu, thanh nhiệt...

Nghe ông thầy thuốc bắc kể một hơi dài khiến ký ức cá tràu của tôi sống lại!

Nhớ lần nọ ra công tác vùng Đồng Giao, Thanh Hóa những năm còn bao cấp, tôi từng được đãi món “cá tràu tiến vua” và được các bạn ở đó giải thích: loài cá tiến vua được ghi vào trong sử sách từ triều đại nhà Đinh và Tiền Lê là cá tràu và cá rô! Là một người say mê nghề câu cá, một anh kể rằng anh đã nghe các cụ kể lại ngày xưa người dân kinh thành Hoa Lư mỗi khi bắt được loài cá này đều cống nạp lên nhà vua. Cá ở vùng núi đá vôi Hoa Lư mới có được thứ thịt thơm, dai, ngọt rất đặc biệt. Hàng năm vào mùa 7 tháng giêng âm lịch các làng trong vùng tổ chức lễ hội, làm món canh cá tràu hoặc cá nướng để cúng tiến... Nghe nói hiện nay, loại cá tràu vùng này được một số nhà hàng ở xã Ninh Hải, khu di tích Bái Đính, Tràng An... giới thiệu như một đặc sản thu hút khách.



Tác giả mua cá tràu (ảnh chụp trước khi có dịch Covid-19)

Hồi làm phóng viên, sang chiến trường ở Stung Treng (Campuchia), tôi thường gặp giống cá tràu bông nặng 3-5 kg mỗi con, được bộ đội và người dân trên các làng nổi dọc sông Mê Kông đánh bắt thường xuyên. Nhưng có lẽ cá trên sông Mê Kông thịt mềm và không thơm ngon như cá tràu đồng ở Quảng Nam. Suốt các vùng Duy Xuyên, Đại Lộc, Điện Bàn..., món cá tràu đồng nấu óm (hay nấu ám) luôn hấp dẫn để ăn với mì Quảng hay bún; đặc biệt càng hấp dẫn trong những mâm nhậu ở quê, có thể cuốn với rau sống, bánh tráng...

Cá tràu đồng nổi tiếng ở một quán mì Quảng ở thị trấn Ái Nghĩa chỉ to bằng cổ tay trở lại nhưng thịt chắc và thơm. Ông chủ chuỗi thương hiệu mì Xứ Quảng là người Gò Nổi còn có kinh nghiệm dùng nước chuối chát đổ vào nồi nhừ hoặc rửa bằng nước muối để xử lý vị tanh của cá. Cá tràu nấu ám cũng không thể thiếu món nghệ tươi giã nhỏ làm gia vị...

Khi còn công tác ở ngành nông nghiệp sau 1975, tôi thường đi về vùng nông thôn. Những đêm ở lại các hợp tác xã thế nào cũng được đãi món cá tràu và thường được mời món lòng cá tràu.

Món lòng cá sau khi loại bỏ mật và rửa sạch với nước muối, thường được thêm gia vị rồi chưng cách thủy hay xào lăn để đãi khách quý hoặc người lớn tuổi nhất trong bàn, để tỏ lòng tôn trọng theo tục lệ người Quảng xưa. Trong Nam bộ cũng có lệ này và được các bạn tôi gọi là “món kính”!

Nhưng ở Nam bộ, con cá tràu được gọi là cá lóc với nhiều cách chế biến: mắm (cá lóc) thái, khô cá lóc rất hấp dẫn. Đưa cháu tôi làm dâu ở TP. Cần Thơ, nhà có mấy công ruộng, mương rạch chằng chịt quanh năm nuôi cá lóc. Mỗi lần chuẩn bị về quê, bao giờ cháu cũng bắt cá, mổ bụng rồi tẩm gia vị phơi khô mang về tặng chú. Còn tôi thì dùng món này nướng lên để đãi bạn mỗi lúc tụ tập cuối tuần...



Cá tràu (cá lóc)

nướng

Một anh bạn dân xứ Quảng định cư bên Mỹ kể với tôi hồi nhỏ ở quê anh cũng từng ra đồng tát cá; trèo lên các lò gạch để nướng cá hoặc kẹp cá tràu với lá chanh vào bẹ chuối để nướng với

lửa rơm. Lớn lên một chút anh thường đi theo các cụ già thả vớt câu cá tràu ồ. Có lúc anh say sưa ngồi ngắm đàn cá tràu con đở ửng rồi đưa vợt xúc về nuôi... Ở Mỹ, anh ăn đủ thứ tôm cá vì ở gần khu chợ bán hải sản, nhưng lòng vẫn thèm ăn lại một bữa cá tràu nướng hoặc nấu ăm ở quê nhà, nhất là khi mùa mưa bắt đầu. Anh nói đó chính là mùi vị của quê nhà mà anh vẫn mang theo. Có lần anh bạn gửi tin nhắn Messenger cho tôi hỏi đã đến mùa mưa chưa, để anh đặt vé về. Mấy hôm sau, anh lại gọi trên Viber và nhắc tôi “viết cái gì về con cá tràu của quê mình đi, đọc cho đỡ thèm! Tau về đợt nì, nhớ dẫn đi Đại Lộc ăn mì Quảng cá lóc hay cá tràu nấu ăm nghe!”.

Ồi, đôi khi một cái mùi vị gì đó của một món ăn, cũng làm tình yêu trong mỗi người thức dậy, cái mùi vị của kỷ niệm chẳng? Nhưng bạn tôi ơi, dịch giã kéo dài 2 năm nay, kể từ ngày tôi nhận tin nhắn của bạn cho tới bây giờ, thành ra món cá tràu dường như đã đi vào kỷ ức!

XEM THÊM CÁC BÀI VIẾT MỚI NHẤT TẠI: <https://tieusunguoinoitieng.net/>
Bài viết [Ký ức món cá tràu...](#) đã xuất hiện đầu tiên vào ngày [NGƯỜI NỔI TIẾNG](#).

Nguồn:

NGƯỜI NỔI TIẾNG

<https://tieusunguoinoitieng.net/ky-uc-mon-ca-trau/>

Xem thêm tại:

<https://drive.google.com/drive/folders/1qsceJWvxP6bzW9byc6JhGYQdR8ko46cN>