

Đề bài: Thuyết minh về món cá kho tộ

Bài làm

Mỗi vùng miền đều có những món ăn đặc trưng, đặc sản mang nét độc đáo, phong vị riêng theo khí hậu và địa lý thổ nhưỡng. Ngoài ra, tùy theo tính cách, lối sinh hoạt của con người từng vùng, từng miền mà ẩm thực cũng có sự khác nhau trong cách chế biến và thưởng thức. Ba miền Tổ quốc trải dài từ Bắc đến Nam không nơi nào là không được thiên nhiên ưu đãi tốt cho “cái sự ăn uống” của con người. Nếu như miền Bắc tiêu biểu có canh rau đay cua đồng ngon ngọt ăn với cà pháo chấm mắm tôm; miền Trung có cơm Hến, bún bò Huế thì vùng đất miền Nam phóng khoáng lại có món canh chua đi kèm với cá kho tộ. Mà khi nhắc đến món cá kho nói chung là nhắc đến một món ăn có thể nói là chủ lực, khó có thể thiếu trong các bữa ăn gia đình Việt. Theo dân gian, khi vừa mới khỏi bệnh mà ăn cá kho (không kể đến các món khác) là tốt nhất, lành nhất, không sợ trúng thực hay dị ứng...

Vùng đất phương Nam sông suối, kênh rạch chằng chịt cung cấp nguồn nước quanh năm, đồng thời cũng phục vụ nguồn thủy sản dồi dào phong phú, đa dạng với nhiều chủng loại. Nhiều nhất vẫn là cá, rồi đến tôm, cua... Vì thế ở nơi đây cũng không thiếu nhiều phương thức chế biến độc đáo. Riêng đối với cá có nhiều cách như nấu cháo, nấu canh chua, chiên, nướng, kho... nhưng tiêu biểu nhất vẫn là món kho. Người dân Nam bộ có một kiểu kho đặc trưng mà chúng ta thường gọi là kho tộ. Nói đến cá kho tộ thì đầu tiên phải đề cập đến là cái tộ, tộ ở đây thường là cái tô đất hay nồi đất và chỉ có kho trong tộ đất thì cá mới ngon, mới mang hương vị “nguyên chất” mà không một loại nồi, niêu, xoong chảo nào có được. Cá kho trong chiếc tộ đất phản ánh một thời lưu dân vào miền đất mà dưới sông cá lội trên trời chim bay, muối kê như sáo thổi, đĩa lênh như bánh canh khai phá, mở mang bờ cõi khi mọi thiếu thốn về phương tiện, sinh hoạt vật chất của cuộc sống gia đình. Ngày nay, chiếc tộ đất dùng để kho cá thường thấy nhất ở các miền quê, ở thành thị thì hầu như ít thấy bởi sự phồn hoa đô hội với những dụng cụ hiện đại đã trở thành một phần trong cuộc sống, không thể thiếu được. Có chăng những vật dụng “nhà quê” ấy chỉ xuất hiện một cách âm thầm lặng lẽ trong các nhà hàng, những quán ăn của gia đình muốn lưu giữ, cất giấu một giá trị, một văn hóa đang mất dần theo lớp bụi vô tình của thời gian.

Các loại cá dùng để kho tộ thì có rất nhiều, nhưng trải qua sự chọn lựa, chất lọc thì phải nhận định rằng không phải loại cá nào cũng có thể đáp ứng được, cuối cùng thì chỉ có các loại như cá bông lau, cá lóc, cá trê vàng, cá rô, hay cá kèo... được coi là ngon và thích hợp nhất.

Cá kho tộ ai cũng làm được. Nhưng đừng vì vậy mà lầm tưởng rằng để thực hiện được món cá kho tộ sao cho ngon, sao cho bỏ là dễ dàng. Thực ra nó phức tạp và cầu kỳ, lắm kiểu, nhiều cách. Tùy theo từng loại cá đem kho sẽ có một hương vị khác nhau, tùy theo gia vị và cũng tùy theo khẩu vị từng địa phương mà mỗi người sẽ cho ra một “sản phẩm” mang phong vị riêng “đóng dấu chất lượng” của mình.

Thường khi kho tộ, cá được chọn như thế nào cũng được, không câu nệ. Song để có một món cá kho ngon nhất, thì cũng giống như nhiều món ăn khác, phần chọn nguyên liệu là cả một quá trình công phu. Kinh nghiệm của nhiều người,

nhiều chuyên gia về ẩm thực cho rằng, cá phải to một chút, không lớn quá cũng không nhỏ quá. Lớn quá thì cá không được săn để mềm nhìn không ngon, cá nhỏ quá thì lại dễ nát và nhiều xương gây mất thiện cảm từ cái nhìn đầu tiên. Cá vừa vừa thì thịt chắc, ít xương, cá loại này khoảng từ 400 – 500 gram một con là vừa nhất, tuy nhiên cũng tùy theo từng người thực hiện mà có cách lựa chọn khác phù hợp hơn. Khi làm cá, ta không nên lạng bỏ phần da có vảy mà phải cạo bỏ vảy, nếu không cá sẽ nhìn không ngon.

Tùy theo sở thích của từng người mà cá đem kho có thể để nguyên con hoặc xắt thành từng khoanh. Nếu là cá kèo thì để nguyên con tốt hơn, các loại cá lóc, cá trê, bông lau... xắt khoanh. Ướp cá với nước mắm thật ngon, nêm nếm gia vị cho vừa ăn như bột ngọt, muối, đường... đặc biệt khi kho cá nên cho nước màu. Nước màu có thể được làm từ đường tự thắng với nước nắm được làm tại nhà hoặc ra chợ mua. Tuy nhiên, để cá cho kho ngon, béo, mềm và đậm đà hương vị chúng ta nên sử dụng loại nước màu được chế biến từ nước dừa, bởi nước màu dừa này thơm và ngọt, không đắng như nước màu được làm từ đường. Sau đó đợi từ 5 – 10 phút cho cá ngấm đều gia vị rồi mới đem kho.

Kho cá không nên kho bằng bếp ga hay bếp dầu vì nó không còn gì để gọi là phù hợp cả với lại cá sẽ mất đi 40% – 60% hương vị nguyên chất ban đầu. Cứ thử nghĩ cá kho trong một cái tộ bằng đất chân chất đậm nét chân quê mà lại bắc lên một cái bếp hiện đại, nhìn cứ chường mắt làm sao, trông chẳng khác gì “râu ông nọ cắm cằm bà kia”. Cá kho tốt nhất là kho bằng củi hay than củi bắc trên cái kiềng, cái cà ràng hoặc ba ông đầu rau chụm lại. Nói để cho chúng ta thấy rằng không phải là cầu kỳ hay khó tính trong việc này mà vì phải đưa nó trở về với nguyên bản xa xưa vốn có của nó, cái thời mà ông cha ta mới đến khai hoang lập nghiệp. Giữ nguyên cái bản sắc ấy mới thấy thú vị, thấy ấm lòng người, ấm lòng quê hương.

Khi cá kho sôi lên độ chừng 3 – 5 phút là ta bắt đầu canh lửa lớn để tộ cá sôi mạnh hơn cho đến khi gần cạn nước thì mình bớt lửa lại, cho vào nồi cá một ít dầu ăn hoặc mỡ nước để cá bóng đẹp và săn chắc. Giai đoạn này khá quan trọng, chúng ta nên canh cẩn thận nếu không cá sẽ bị khét. Tùy từng người muốn ăn nhiều nước hay ít mà chúng ta canh nước cho vừa. Lúc này nên cho vào tộ cá kho vài trái ớt hiểm tươi hoặc ớt sừng xắt lát để tạo hương vị cho món cá kho tộ thêm đậm đà. Trong quá trình kho, khi nào cần lửa lớn, lúc nào để lửa riu riu thì cũng là một bí quyết cho món cá thêm ngon. Khi cá sắp được rắc thêm tiêu tán nhỏ để dậy thêm mùi thơm cho món ăn.

Ăn kèm với cá kho tộ, như nhắc ở trên phải có món canh chua nấu vừa chua chua, ngọt ngọt của cá, lá giang, của đường, của dứa, cà chua... hòa quyện với cái cay cay của ớt thật hấp dẫn, quyến rũ. Ở nhiều nơi món cá này dùng chung với rau sống. Rau sống có thể là lá xoài non, dứa (thơm), dưa leo, rau cần nước, dưa bòn bòn, bông và dưa điên điển... các loại rau chấm với nước cá kho thì hết ý, không chê vào đâu được.

Còn tuyệt gì hơn khi trong cái không khí oi ả, nóng bức của buổi trưa sau khi làm đồng về đến nhà vừa háo nước, vừa mệt mỏi mà được thưởng thức món cá kho tộ với canh chua thì không có gì thú bằng, bao nhiêu cơm ăn cũng không thấy no, cứ muốn ăn mãi, ăn mãi đến khi vét hết cơm trong nồi rồi mà cứ cảm thấy muốn thêm nữa.