

Nhí Cá Kèo Kho

Tác Giả: Lê Bình

Thứ Sáu, 27 Tháng 11 Năm 2009 11:51

Có ngườì bìn phò ng xa vồ thăm, má Năm đái món cá kèo kho tiêu.

Chồ Viồ t Nam có bán kèo tồ i, không biồ t nguồ n gồ c cá tồ đầu, cá đồng lồ nh hay cá pồ nồ c đá, pồ p thuồ c...nhồ ng con cá kèo tồ i xanh thồ t chồ c...đem vồ kho vồ i thồ t ba rồ i, chồ m rau đồ ng ăn cồ m quên thôi.

Ồng bìn xít xoa:

-Cá tồ đầu mà ngon quá. Y chang cá tồ i ở Viồ t Nam.

Chồ là ông ta ở sa mồ c Arizona ít hàng quán, ít ngườì Viồ t nên ăn món lồ, món quê hồồ ng khen lồ y khen đồ.



Nồi Cá Kèo Kho

Tác Giả: Lê Bình

Thứ Sáu, 27 Tháng 11 Năm 2009 11:51

Cá kèo còn đợc gọi bằng nhiều tên khác nhau nhưng tên là các loại cá kèo. Cá có da xanh đen, và nhúng sống trong nước theo thân cá. Nó giống con cá kèo nhưng không phải cá kèo, cá kèo là cá nước ngọt. Cá kèo ăn, làm được nhiều món như canh chua, lẩu, kho thơm, nướng, cháo... nhưng có món kho tiêu kho tỏi ăn với cơm trắng rau luộc thì rất đậm đà.

Má Năm sắp cá đã sắp gia vị vào nồi đất (nguyên liệu thành kẹo bằng tay cầm), nêm nước mắm và nước màu. Đổ lửa riu riu. Con cá kèo kho đúng cách sẽ khô nhưng không cứng, bên ngoài mềm mà bên trong giòn, vị cay cay, mềm mà hơi ngọt.

Khi ăn có vị đắng chua ngọt, vị béo chua ruột gan cá cùng thịt ba rọi miếng quen Nam Kỳ, cá kèo kho tiêu ăn cơm trắng chấm rau đắng. Cá kèo kho tiêu là món ngon của người Lạc Tộc. Bên cạnh món kho tiêu, cháo cá kèo là món ăn dân dã ở Cà Mau. Người ta nói, cá kèo là một loại cá có vị ngọt nhưng chất dinh dưỡng, béo, thơm và đặc biệt tăng cường sinh lực cho người ăn.

Chỉ cần cháo cá kèo đơn giản: Cá kèo được rửa sạch để ráo nước, cho vào nồi cháo trắng, nấu nhừ nêm mắm và ăn, khi cháo vừa nhừ cho cá kèo còn tươi vào. Món cháo cá kèo phải vừa ăn vừa thơm miệng thật vừa ngon và hấp dẫn của nó.



Cháo cá kèo chế biến khác nhau một phần nguyên liệu nhưng khi ăn, sẽ làm ta quên hết mọi phiền nhiễu, và nhất là quên đi những mệt mỏi ngày hôm nay.

Nói Cá Kèo Kho

Tác Giả: Lê Bình

Thứ Sáu, 27 Tháng 11 Năm 2009 11:51

Đó là chuy n ngày x a, nh ng t  khi con cá kèo đ c nuôi th i ng  dân ven biển B c Li u, Sóc Trăng không còn c nh b t cá nh  ngày x a. Ngày x a, cá kèo theo n c t  bi n vào đ t li n vào đ u mùa m a. Cá kèo rất thích   nh ng vùng đ t l y l i, khi c  tiếng đ ng là chúng ch y vào hang ào ào nh  v i cát xu ng n c. Cá kèo sinh   n c m n nh ng s ng n c ng t, hoặc n c “chè hai”. Kho ng th ng 8  m l ch cá kèo l n, khi n c l n chúng tràn lên ru ng, tràn xu ng kênh m ng đ  tìm đ ng ra sông l n. Đó là lúc bắt cá kèo vào v .

Nói chuy n ngày x a   B c Li u, h u nh  nhà nào cũng có m t vài cái n  đ t t i các m t đ p. Nhi u gia đ nh còn đ ng đ y t i các kinh r ch quanh làng và đ ng đ y trên sông B c Li u đ  b t cá. Vào mùa cá l n tràn ra ru ng xu ng kênh m ng, trên m t kênh cá kèo n i đ u không th y n c, chúng l  t  vào đ y đ n c t đ y ph i xi u v o, nhi u đ y c  t n cá kèo. Vùng đ t mu i ven biển B c Li u, Sóc Trăng n i tiếng Nam k  x a là vùng đ t của cá kèo. Mùa h n thì làm mu i, đ n mùa m a dân B c Li u l i thu  kênh b t cá kèo. Tr o Pháp thu c, ng i ta đ o kênh d ng đ  đ n n c m n vào làm mu i và cho ghe xu ng ch  mu i đi, nh ng ng i thu  các con kênh này đ  cho xây đ ng nh ng cái n . Khi n c l n tràn vào, cá trên l  đ  xu ng kênh và vào n . Cá kèo b t đ c cho v  th ng s t, ghe xu ng ch  xu ng ch  B c Li u, hoặc đi v  Sài Gòn. Cá ch t thì làm kh . Kh  cá kèo cũng là m t đ c s n c  tiếng. Cá kèo đ  làm đ i s ng ng i  i nông thôn vùng Cà Mau, B c Li u thêm phong phú.

Trong dân gian, ng i ta b t các kéo b ng nhi u cách. Ngoài cách đ t n , ng i ta còn đi th t, đi soi. Nhi u đi th t thì nên ch n ngày n c xuống, khi đó cá ở hang. Cá kèo đang lên  n mà th y bóng ng i  i là tr n vào hang. Hang cá kèo th ng c  đ n 2, 3 mi ng, th c tay vào mi ng này nó s  nhảy ra mi ng kia cho nên phải dùng m t tay th t hang m t tay ch n “ng ch”. Đi soi vào lúc n c l n mà cá kèo l i không ch u “ch y n ” là v  kênh m ng...th i dùng n m  p cá.

Ng i B c Li u hay n i: “Cá kèo đ   n”, nhi u ki u g i  n cũng ngon và ng i c  khó t nh m y cũng  n đ c. Nh ng b a c m đ m b c c a ng i bình dân x a th ng ch  c  cá kèo kho tiêu, cháo cá kèo, kh  cá kèo n ng ch m n c m m me. Nh ng ng i l n tuổi của B c Li u c  k  một cách  n cá kèo là dùng đ a g p cái đ u con cá kèo r i b  vào mi ng tu t m t cái, trên đ u đ a ch  còn l i b  xu ng cá. Cá kèo kho m m cũng đ c liệt vào hàng đ c sản.

Con cá kèo   M  đ c nh p c ng t  Việt Nam. C  cá kèo kho đ ng l nh, kh  cá kèo...và m y lúc g n đ y còn c  các kéo t i.

M  Năm thích  n cá kèo. V i m  thì “Con cá kèo là gi ng cá c  nhi u t i mi n đ ng b ng l c t nh. Nó nhi u và r  đ n n i...khi ng i ta ch  nhau th i ng i ta n i “h ng cá kèo”. Nh ng n 

Nhà Cá Kèo Kho

Tên: Lê Bình

Tháng: 27 Tháng 11 Năm: 2009 11:51

là sản phẩm cho người nghèo. Nhà cá linh, cá kèo gắn liền với đời sống dân dã. Ăn cá kèo để còn biết mình là người Việt Nam.”