

# CÁ CƠM



Cá Cơm (Whitebait). Tên khoa học (scientific name):  
Stolephorus commersonii, Stolephorus heterolobus.  
Thuộc họ "Engraulidae"

Hồi còn nhỏ, vào độ tuổi thích quan sát sự vật, mỗi khi má đi chợ về tôi thường xuống bếp ngồi cạnh nhìn bà bỏ từng món đồ ra trên một cái trảng. Trút tùm cá cơm gói bằng giấy báo hay lá chuối ra rổ, má tôi hay nói:

*“No lòng phi dạ là con cá cơm  
Không ướp mà thơm là con cá ngát  
Liệng bay thoăn thoát là con cá chìm  
Hụt căng chết chìm là con cá đuối”...*

Bà giảng giải, đó chỉ là cách chơi chữ của người xưa về tên các loài cá mà thôi.



Quang cảnh kéo lưới Cá Cơm

Bà ngâm nga:

*“Con cá cơm ngon hơn con cá bẹ  
Bởi mê nước mắt Hòn em bỏ mẹ theo anh”.*

Rồi giải thích Hòn Rái ở đây là một đảo ở Kiên Giang, có nước mắt Hòn nổi tiếng. Cá bẹ có họ hàng gần với cá trích, mỗi loại một vẻ, tuy nhiên khó thể so sánh cá cơm với cá bẹ khi mà cá cơm là nguyên liệu chính làm nên chén nước mắt không thể thiếu trong mâm cơm Việt của bất cứ gia đình nào. Tiếp đó, trong cái quan điểm bảo vệ món ăn hồn quê xứ, má tôi khẳng định, là ca dao tục ngữ nói vậy chớ má thấy chỉ có nước mắt Nha Trang mình mới ngon!

Má tôi cho rằng, cá cơm “hiền” nhất trong các loài cá, nhiều calci, đậm cao, lành cho người ốm, phụ nữ mới sinh. Chế biến thành nhiều món ăn quanh năm không chán.

Còn bây giờ, khi mà cá nuôi phát triển mạnh, tôi hay nói đùa, chỉ có hai loại cá quen thuộc trong bữa cơm hàng ngày chắc chắn không phải cá nuôi là cá cơm và cá nục.

Về tên cá cơm, một câu chuyện mang tính truyền khẩu, không xác định thực hư, thời chúa Nguyễn Ánh bôn tẩu bị Tây Sơn truy đuổi, sức cùng, lương thực cạn kiệt, tàu lệnh đênh, quân lính đói lả. Nguyễn Ánh cầu xin Trời cứu. Bỗng xuất hiện từng đàn cá trắng nhỏ, dày đặc. Mọi người vớt lên, chế biến sơ, ăn thay cơm, qua cơn đói. Nên gọi cá này là “Cơm”.



Cá cơm sống thành đàn, có khi tới hàng triệu con. Các nhà chuyên môn cho rằng, thịt động vật càng nhỏ càng dễ tiêu hóa, hấp thụ. Cá cơm là động vật nhỏ, vòng đời ngắn, không thể nuôi nên ít độc tố và gần như không bị phơi nhiễm các hóa chất.

Cá cơm có nhiều loại. Con cá bé tí, thịt trong, màu trắng bạc gọi là cá cơm mòm. Lớn hơn có cá cơm sần, cơm trắng, cơm sọc, cơm trổng, cơm than...

Ở Nha Trang quê tôi, chợ có cá cơm quanh năm. Vào mùa, không chỉ thấy bán đầy chợ mà còn nhiều điểm ven đường từ thành phố về thôn quê... có giá khá mềm.

Cá cơm chế biến những món gì? Theo tôi, một món rất quen thuộc của người Khánh Hoà là nấu canh chua. Có người thích ăn cá cơm để nguyên đầu vì theo họ, đầu cá cơm mới có vị béo, ngon. Tuy nhiên có người bỏ đầu vì cho là ăn “xả miệng”. Nấu nồi canh chua cá cơm rất đơn giản như nấu với các loại cá khác: cà chua, bạc hà, thơm, me, hành nêm... Tuy nhiên, canh chua cá cơm có vị thanh tao, nhẹ nhàng, dễ chịu. Cá cơm nấu chua chỉ với khế thôi, cũng ngon!



những cần-xế cá Cơm này được bày bán ở chợ cho dân địa phương dùng hay được bán cho các vựa làm mắm cá Cơm

Ăn canh chua cá cơm không tận hưởng được vẻ ung dung, nhàn tản khi gắp con cá bỏ ra đĩa nước mắm nguyên chất giảm ớt xiêm rồi vẽ cá, mà chỉ là gắp con cá rồi chấm mắm. Có nhiều người chỉ thích ăn nước canh chua với rau mà không đụng đến cá vì họ cho rằng không ngon bằng các loại cá khác. Tuy nhiên, có người lại thích vì họ quan niệm ăn như thế mới tận hưởng được hết vị ngon của loại cá bé nhỏ hiền lành này.

Bằng chứng cho việc thích ăn cá cơm nấu theo kiểu canh là bạn có thể gặp xoong nước cá cơm nấu mắm tại các hàng bánh căn ở Cửa Bé (Nha Trang) mà không phải là nấu với cá thu ngừ, bò, chù, chám... Lần đầu tiên nhìn thấy, tôi cũng lấy làm lạ, nhưng bởi đây là làng chài xưa giờ, họ biết cách chế biến cá nào hợp với món nào nên bảo đảm làm nên sự khác biệt thú vị.

Tuy nhiên, có người cả đời chưa hề biết món cá cơm nấu canh chua, cũng như tôi chưa bao giờ ăn cá cơm nấu ngọt với thơm cà mà những vùng khác ở miền Trung là món được ưa chuộng.

Vậy nên tôi nghĩ, với đa số người Việt Nam, cá cơm ngon và cách nấu thông thường nhất là kho. Mùa nào ăn cũng ngon. Dân Nha Trang thường kho cá cơm sắn, ăn ngon hơn các loại cá cơm khác. Cá mua về rửa sạch, để ráo, lật đầu hay không tùy theo mỗi gia đình. Sau đó ướp với hành củ giã nhuyễn, tiêu, đường, muối, ít nước mắm... Kho cá cơm cho keo là cả một bí quyết và nhiều kinh nghiệm, con cá sắn cong, lấm chám hạt tiêu xay, nhìn thấy thèm. Có người thích kho có nước, con cá mềm, lại có nước chám rau.



Cá Cơm rán lăn bột người Phan Rang

Cá cơm kho keo ăn với cơm, đặc biệt với xôi rất ngon. Món xôi cá cơm cũng là một “đặc sản” nổi tiếng ở Nha Trang. Hồi các con tôi học cấp ba có những giờ học thêm vào buổi chiều, tôi thường mua cho cháu một hộp xôi cá ăn dần bụng, “cầm cự” đến bữa cơm tối ở nhà. Cá cơm kho keo còn ăn với cháo trắng hay cháo đậu xanh nấu đặc cũng ngon không kém.

Nhiều người thích ăn cá cơm kho bỏ vào bánh mì. Kiểu này là kho có nước và thêm tóp mỡ hay thịt ba chỉ mới ngon.

Còn có món gỏi nước lèo được chế biến từ cá cơm trổng, thịt trong, giống như cá mai.

Cá cơm chiên giòn cũng là món ngon, dễ làm khi có sự hỗ trợ của bột chiên làm nên từng con cá bọc lớp bột mỏng, ăn chấm với tương ớt hay mắm ớt tỏi chua ngọt.

Với tôi, cá cơm chỉ hai món là canh chua và kho cũng đủ thèm quá trời rồi!



Vào mùa cá cơm mồm, nhà tôi có ngay món tằm bột chiên. Cá mua về rửa sạch để thật ráo, sau đó trộn hỗn hợp bột chiên giòn, trứng, và gia vị. Đây là món dễ làm, ăn không biết chán, có thể ăn chơi không vào bữa cơm chính.

Trong siêu thị ở Sài Gòn tôi ít thấy cá cơm sần mà thường là cá cơm trắng, con lớn, thịt trong, xương cứng hơn cá cơm bình thường. Cá cơm còn được chế biến thành món cá khô như cá cơm sây giòn, rim tỏi ớt, tằm gia vị... Cá cơm khô rim là món mà nhiều người thích nhất là trộn với xoài bằm, cá cơm khô kho với thịt ba chỉ cũng là món ngon, ăn rất cuốn.

Thình thoảng ngang qua một tiệm bán cá cơm khô rim đủ các kiểu: rim chua ngọt, rim đậu phộng, rim mặn ngọt... Dù không thích ăn cá khô, tôi cũng đứng lại nhìn rồi thòm thòm mua một hũ.

Mùa Sài Gòn hay mưa vào buổi chiều khiến tôi thèm món xôi cá Nha Trang quá đỗi. Tôi không tìm đâu ra cá cơm sần như ở Nha Trang. Mà có thấy, tôi chắc, cũng với cách chế biến theo công thức thường làm nhưng nòi cá cơm Sài Gòn không thể sánh bằng nòi cá cơm mang “hồn cốt” quê nhà được. Đó chỉ là suy nghĩ của riêng tôi thôi!

**ĐTTT**

nguồn : [blog người phương nam](#)



---

*Nguồn: Internet eMail by kb chuyển*

*Đăng ngày Thứ Hai, November 11, 2024  
Ban Kỹ Thuật Khóa 10A-72/SQTB/ĐĐ, ĐĐ11/TĐ1ND, QLVNCH*