

Đệ Nhất Phương Nam... Mắm Nam Yên

Mắm là món trứ danh của người dân Nam Bộ, từ lúc đi mở cõi phương Nam. Không đơn thuần là món ăn dân dã mà mắm còn là sản phẩm văn hóa đặc trưng miền sông nước Nam Bộ. Đến nỗi, sách Gia Định Thành Thông chí của Trịnh Hoài Đức có ghi: “Ở Nam Bộ có những kỳ thi ăn mắm và đã có người ăn một lúc cả chục cân”.

Mắm phương Nam phù hợp với tất cả món ăn.

Có rất nhiều loại mắm ngon gắn với tên đất, tên người, tên vật liệu làm ra nó như: mắm còng Phú Thạnh, mắm Thái Châu Đốc, mắm ruột Rạch Giá, mắm kho bông súng Tháp Mười, mắm tôm chua Bến Tre, mắm lóc Cà Mau... Nhưng phương Nam có hai loại mắm độc đáo mà không nơi nào có được, đó là mắm tôm chà Gò Công, món tiến vua và mắm Ba Khía xứ Cà Mau dành cho những “bác thằng bần”.

Mắm Tôm Chà Gò Công - Món Tiến Vua

Không một ai biết món mắm tôm chà của đất Gò Công có từ bao giờ, nhưng ai cũng biết mắm tôm chà trở thành món tiến Vua kể từ khi cô gái Phạm Thị Hằng của xứ Gò Công trở thành Thái hậu Từ Dũ vợ vua Thiệu Trị, mẹ vua Tự Đức. Từ đó, món mắm tôm chà trở thành món tiến cung và là niềm tự hào rất lớn của người dân Gò Công- Tiền Giang.

Mắm tôm chà được làm từ tôm bạc, tôm đất sống ở sông và ruộng. Hàng năm, khoảng tháng 10 âm lịch, sau vụ mùa chính, những người nông dân xứ Gò Công bắt đầu thu hoạch tôm bạc.

Công đoạn chọn tôm nguyên liệu để chế biến khá công phu. Cô Năm Anh ở TX Gò Công bật mí: Không phải tôm bạc là được đâu cậu. Phải chọn tôm “nhảy soi soi” tươi rói, cắt bỏ phần đầu, chân, mắt, râu, sau đó đem ngâm trong rượu thiệt ngon vài chục phút. Tiếp đến là cho vào cối giã ướp thêm gia vị muối, đường, tỏi, ớt...rồi quét cho thật nhuyễn như với hỗn hợp trên. Đây là công đoạn cầu kỳ và phức tạp nhất.

Sau đó, mang hỗn hợp vừa quét xong, cho vào rổ xảo lỗ nhỏ li ti, đảo trộn, chà xát (có lẽ vì thế mới có là tên tôm chà ?) để lấy phần thịt tôm, còn phần vỏ, đầu và các thứ khác loại bỏ. Tiếp tục cho vào các mái (lu) phơi nắng khoảng một tuần lễ đến hai tuần, tùy theo cách làm của mỗi gia đình và thời tiết mưa nắng miễn làm sao cho mắm tôm kẹo lại. Tùy theo nắng yếu hay gắt mà người chủ canh khoảng nửa giờ đồng hồ phải quay trộn đều một lần.

Khi nhìn thấy mắm tôm đặc sền sệt lại, có màu gạch cua, gạch tôm là có thể coi như mắm đã chín. Một lần nữa, dùng muống ép nước mắm vào rổ, rá chà lấy thịt bột tôm và gia vị đã ngấm, loại bỏ xác thêm lần nữa cho đến khi thấy nước sóng sánh màu gạch thì mang ra phơi nắng trên dưới 20 ngày trước khi cho vào hũ keo lớn, nhỏ để ăn dần hoặc cất để dành làm quà tặng người thân.

Nước chấm mắm tôm chà, ăn với thịt luộc ba chỉ, hoặc xoài sống, cóc chua, rau sống, rau thơm và bún, chuối chát, khế chua, gừng non sắt lát mỏng ...có thể pha chút chanh, đường tùy theo khẩu vị từng người. Có người tự hào, trên thế gian này không còn món nước chấm nào ngon hơn được.

Gò Công hiện nay còn khoảng hơn chục cơ sở sản xuất mắm tôm chà nổi tiếng với bí quyết gia truyền có qui mô số lượng lớn, xuất khẩu đi nhiều nước trên thế giới như lò Kim Sa, Tân Hải Vị, Bà Hai...Nhiều công đoạn ngày nay đã được máy móc thay người, nhưng việc phơi nắng, chà tôm và chọn tôm thì vẫn phải là đôi tay tài hoa và khéo léo của người phụ nữ xứ Gò Công làm.

Bạn chưa một lần ăn mắm tôm chà bao giờ? Hơn một thế kỷ trước xứ Gò Công có hai người phụ nữ là bà Từ Dũ Thái hậu và Nam Phương Hoàng hậu (Nguyễn Hữu Thị Lan-vợ vua Bảo Đại) từng mang món ngon xứ sở theo về Huế để nó trở thành món ngự tiệc cung đình.

Thử ăn một lần, mắm tôm chà sẽ khiến bạn không bao giờ quên hương vị độc đáo của xứ Gò Công.

Món Ngon Của “Thằng Bần”

Ba Khía là loài giáp sát, nhỏ hơn và có hình thù như con cua, lớn hơn con còng một chút. Dọc theo duyên hải Nam bộ nơi nào có nước lợ là có Ba Khía sinh sống. Nhưng Ba Khía sinh sống nhiều nhất là vùng U Minh, Năm Căn –Cà Mau.

Hàng năm vào dịp rằm tháng mười Âm lịch nước lên ròng là mùa Ba Khía hội. Đó là lúc Ba Khía lên bờ lột xác, thân còn non như sữa. Nước tràn bờ, hàng ha sa số Ba Khía tìm chỗ cao ráo chen chúc nhau đeo bám từ gốc đến ngọn các thân cây. Những người dân nghèo hạ bạc, không cục đất chọi chim, canh chờ đến dịp này mà cơm nắm, muối mè mang theo xuống xuống tìm đến nơi Ba Khía hội để bắt.

Dân ca Nam bộ có câu:

Tháng bảy nước chảy Cà Mau
Tháng mười Ba Khía hội, kéo nhau đi làm
U Minh, Rạch Gốc, Rừng Tràm
Muối kêu mặc muối, tao ham
Ba Khía rồi...

Muối đốt, đĩa rừng U Minh cắn dừ dộ cũng không thể kìm chân những “bác thằng bần” mùa Ba Khía hội. Vùng Rạch Gốc xã Tân Ân, huyện Ngọc Hiển (Cà Mau) có rất nhiều cây mắm đen, loại Ba khía ở đây nhờ ăn trái mắm đen rụng mà có gạch rất ngon, thịt chắc và thơm hơn những vùng khác.

Mắm Ba Khía Cà Mau

Mắm Ba Khía rất dễ làm nhưng không phải ai làm cũng ngon. Có người làm mắm Ba Khía một đời nhưng không thể nào có Ba Khía thơm ngon được.

Rửa sạch các loại bùn dính trên thân Ba Khía, sau đó cho vào khay (lu) pha sẵn nước muối để ngâm. Đừng tưởng Ba Khía là loại mắm dành cho con nhà nghèo cùng cực nên muốn pha chế làm sao cũng được. Bí kíp quyết định mắm Ba Khía ngon hay không tùy thuộc vào nồng độ muối pha đậm hay nhạt căn cứ vào số lượng, chất lượng Ba Khía.

Nếu nước muối nhạt, Ba Khía sẽ bị hư ngay. Nếu quá mặn, Ba Khía rụng càng, đen da, thịt rất chát. Nếu vô ý để cho nước mưa lọt vào lu, Ba Khía lập tức sẽ bốc mùi...

Khoảng hơn một tuần lễ sau khi ngâm muối, lấy Ba Khía nguyên con cho vào nước sôi trung lại, tách mai, đập dập hai càng trộn vào nào tỏi, chanh, đường, ớt hiểm... Rồi chịu khó xắt mỏng xoài già, cóc chua, khế, khóm (dứa)... trộn chung nhau để sau một ngày mang ra ăn.

Khi đũa gắp mới chạm đến môi thôi, cái lưỡi đã cảm nhận sự tái tê đến tuyệt vời của hương vị đặc biệt mắm Ba Khía. Nếu muốn thay đổi khẩu vị, chỉ cần bắc chảo dầu phi hành mỡ tỏi lên, chiên Ba Khía, đem ăn với cơm nguội, cơm cháy sẽ ngấm vị ngon chưa từng có món nào trong đời ngon hơn, nhất là những bữa trời mưa dầm rả rích dưới tán lá rừng U Minh.

Phương Nam có cả trăm loại mắm. Mỗi loại có hương vị riêng, vị ngon đặc biệt riêng. Nhưng có hai thứ mắm nổi tiếng, tự hào của người Nam Bộ từ khi khai khẩn mở đất Phương Nam.

Dịp lễ hội nghỉ ngơi vài ngày, hãy đến với Gò Công, nơi có bãi biển Tân Thành thơ mộng, nhiều món hải sản ngon đến "ngậm nghe", ghé Vàm Láng ăn mắm tôm chua, tham quan khu lăng mộ Hoàng Gia, đền thờ anh hùng Trương Định và đừng quên ăn món mắm tôm chà nổi tiếng tiến Vua và tôm xe cán thơm ngát mũi suốt ba ngày và ngấm những mỹ nữ xứ Gò Công.