

Th ng ng i xa x l c loài đ n đây."

(Bình Nguyên L c)

Tuy v y, bài văn có nh c đ n món ba khía và b n b n. B n b n i mi t Cà Mau r t nhi u, ng i ta duu ng làm đ a, g i là đ a b n b n. Còn ba khía và còng đ c làm m m. Trong tình th n vẫn ch ng m th c v các món m m, nh ng đ c thù c a vùng đ t mi n Nam, bài vi t s l m bàn v m m, và đ nhiên trong t m h n yêu m m.

Theo nhà văn S n Nam thì i vùng đ ng b ng sông C u Long có r t nhi u lo i m m: m m cá lóc, cá rô đ ng, cá trê vàng i mi t r ng U Minh, Cà Mau, m m Thái Châu Đ c, tôm chua Gò Công... Ta có th kê khai nh ng th s n đ c s c c a mi n Nam nh M m còng, m m tôm chà, ba khía,... Hãy nói v ba khía đi nhé.

Ba khía:

Ba khía là lo i sinh v t s ng i b n bãi, sông r ch trong r ng ng p m n, hình đ ng gi ng con cua; l n h n con còng, trên cái y m màu nâu s m c a nó có ba cái khía, t c 3 g ch nên ng i ta cho nó cái tên cúng c m là ba khía.

T mi t Sóc Trăng v B c Liêu xu ng t n mũi Cà Mau, men theo nh ng cánh r ng m m đen m c giáp bi n là nh ng vùng có l m ba khía. T tháng tám tr đi, lúc mùa màng đã xong, ng i quê i r nhau chèo ghe đi b t ba khía. Ng i b t ba khía ph i canh theo con n c, lúc n c l n, ba khía bám đ y thân cây m m, nh Bình Nguyên L c đã đ c p i trên. Vào kho ng tháng m i là mùa ba khía sinh s n nhi u vô s k . Đi b t ba khía r t vui vì ph i đi ban đêm, b i vào t i khuya ba khía di chuy n ch m ch p, mình thò tay là ch p dính ngay vài chú thi m ba khía. M i b n đi b t nh v y ghe tr v v i nh ng kh p đ y ba khía. Ng i bi t rành v còng và ba khía thì tháng năm hàng năm thì ba khía cái có tr ng đeo đ y sau y m, các thi m ba khía m p m p, đồ con va ch c th t.

Ba khía mang về đem ngâm nước, rửa thật sạch để rửa. Sau đó mới gọt bỏ mai, bỏ đôi thân ba khía, cắt còng, gọt cũng bỏ rửa, đem rửa thật sạch vào gia vị như tỏi, ớt, gừng, chanh hoặc dùng khóm băm nhuyễn, xong ngâm hỗn hợp muối cho ba khía thật thơm. Khi vớt ba khía để ráo nước, chua, ngọt thì ba khía sẽ ngon và đều khi ta thưởng thức. Cách ăn ba khía là tách yếm làm đôi rửa bỏ như ngao, còng ba khía ra để chiêm ngưỡng gọt sạch, rửa lên cơm phở nước đã có trong yếm rửa chung. Vớt thêm ít chanh tỏi ớt rửa sạch khi ăn, mà ăn ba khía phải ăn với cơm nguội mới đúng điệu đúng quê, và đừng quên nhai thêm vài trái ớt hiểm, vài tép tỏi, vài lát gừng sẽ ngon và nhai cho âm thanh bộp bộp - huhu... để mất nhòa vì nồng độ cay cay dâng tràn bờ mi quyện vào mùi thơm như đất ba khía.

Món còng:

Bàn về món môm còng, theo Giáo sư Trần Văn Chi viết trong bài "Hàng ngày về Miền Nam: Món Còng", đất này là đất vào mùa khô nên người miền Bắc bị nước biển tràn vào, chế làm ruộng hay trồng trọt được vào mùa mưa, như vùng ven biển Gò Công, Bến Tre. Con còng ở Gò Công kêu là "còng quạ", thu hoạch cua, rôm, ba khía, cua đồng... Còng như hến của biển, có ngón tay cái ngói lộn, có màu tím sẫm...

Còng ở Gò Công thì nhiều vô kể. Trẻ biết đến "mưa già" mới chút thì còng không biết đâu xuýt hien ruộng rẫy nhiều vô số, thấy phát sợ... Nhiều người ở Gò Công nghe nói tên môm còng là phải chột nước miếng! Và cũng không ít dân Gò Công chế ăn món môm còng, hoặc chế ăn biếu, chế ăn nghe tên món môm còng, đều đó là món ngon đặc đáo, đã nổi tiếng là "món ngon tiến cung, với tên gọi gần gũi với địa danh Gò Công. Con còng lột đem làm môm gọi là môm còng, chế có ở Gò Công và Bến Tre và đã tồn tại lâu món này được lưu truyền trong dân chúng, được liệt kê vào bản món ngon quý hiếm thời bà T. Dũ.

chế có mặt lên, vào đúng ngày mùng 5 tháng 5 Âm Lịch, còng lột rửa, người để pha phở ngon gọi là ngày hien còng lột.

Còng sau khi được rửa đi rửa lại bằng nước sạch; phải chính bỏ yếm, bỏ miếng và muối, lấy cho hết "bụng còng"... nghĩa là các chất dơ trong bụng còng, thì con môm mới ngọt, nước môm mới trong. Như phải cho còng "uống rượu", nghĩa là ngâm với rượu để, khử mùi tanh. Vớt còng ra, để cho ráo rửa như tay, mới tôi sắp tung con còng vào hỗn hợp và gài chặt bằng lá vông và dây que... Môm cuối cùng được chan bằng nước môm ngon nấu với gừng, đậu phụ. Trẻ Tháng Năm ngày tết, phải để trên mâm ngày là hỗn hợp bột để nghe mùi thơm, có thể ăn được rồi...

4 / 8

ngày mừng 5 tháng 5 âm lịch. Đến ngày này, người dân Gò Công đi bắt còng lịch. Mà là nhßng trßng nhßc nhß đi còng vui mình xußng đó mà lịch. Người ta quy nhßc mußi sßn, rồi chßng xußng theo bờ sông, bờ lịch, nhìn chß nào có còng là ghé lại, bắt mắt con còng mßm nhßm dßi. Còng lịch được bỏ vào nhßc mußi có pha gừng để ngâm. Khi còng đã thấm mßn thì người ta đem phơi nhßng. Thßng có hai cách để làm mßm còng:

-Còng lịch được rửa sạch, đông 1 chén còng thêm 1 chén tỏi. Cho vào chảo qußt cho dßp, sau đó nhßn vào hß, trßn thêm rượu cho hßt mùi khai nhßng. Đem phơi chßng 3 ngày cho được nhßng, rồi lấy nhßc cắt còng đem phơi cho quánh lại thì dùng được. Lúc dßn ra ăn thì trßn còng với chanh, khóm, gừng, tỏi, ớt.

-Còng lịch được rửa sạch để cho ráo nhßc, trßng với nhßc sôi nhßu muối nhß trßng, đông hai chén còng, mắt chảo tỏi, muối trái ớt. Tßt chảo trßn chung rồi cho vào hß, đem phơi nhßng cho thấm rượu. Mußn ăn, nêm chanh, khóm, gừng, tỏi, ớt.

Tß mißn quê Gò Công, Bßn Tre đến các vùng chß, mßm còng được mßi người ái mß. Ở đâu mußn ăn mßm còng cho ngon, cũng phải trßn với thßt ba rồi hay thßt nhßng và ăn với nhßu rau sống, nhß: húng cây, húng lủi, tía tô, kinh giới, dßp cá, quß, gừng và ớt. Mßm còng mà ăn với bún thì ngon tuyßt. Ở vùng quê hay các vùng chß thußc mißn Nam Vißt Nam, mßm còng còn có hßng với dßm đà cßa quê hßng. Màu bún trßng, mßm còng màu thâm, tía tô màu tím, rau húng màu xanh.. trßn với mßt chút mßm còng thấm phßc, người ta thßng thßc được hßng với dßm đà cßa quê hßng.

Mßm tôm chà:

Nhß làm mßm tôm chà xußt hißn từ đầu thế kỷ 19. Lúc sinh thời, bà hoàng Tß Dß cùng gia đình đã chß bißn và giới thiệu món này cho trißu đình nhà Nguyßn. Bà Tß Dß nhß danh Phßm Thß Hßng - con gái cßa Qußc sß quán Tßng tài Phßm Đßng Hßng được tßn cung năm 1824 và sau đó đã trở thành được Thái hậu Tß Dß, với cßa vua Thißu Trß, mß cßa vua Tß Đßc. Do hßng với dßc trßng từ Gò Công cßa Hoàng thái hậu mà được trißu đình Huế thßng dùng để tiếp đãi khách trong các buổi yến tiệc, nhßng dßp lịch. Món mßm tôm chà đã chào đời vào khoảng 200 năm.

Mßm tôm chà khi bißn chßng người ta dùng tôm tươi hay tôm bßc thß sông, hay có thể thß bßng

tôm sú (tôm vùng biển) mi&#n còn t&#i, n&#u còn s&#ng càng t&#t, cho vào thau ngâm v&#i r&#u đ&# kh&# mùi tanh ch&#ng 5, 7 phút. Sau đó v&#t ra đ&# ráo r&#i b&# vào máy xay th&#t nhuyễn, sau đó đem chà trên rây có l&# th&#t nh&# đ&# ch&#c l&#y n&#c, ph&#n v&# và th&#t đ&#c b&# đi. N&#c tinh ch&#t c&#a tôm đ&#c đ&#m thêm vào đ&#ng, mu&#i, t&#t b&#t, t&#i r&#i đem ph&#i ít nh&#t m&#t tu&#n đ&#i ánh n&#ng đ&# cho s&#n ph&#m đ&#c k&#o l&#i m&#i dùng đ&#c. Thông th&#ng thì c&# ba ký tôm m&#i làm ra đ&#c 1 ký m&#m tôm chà m&#n màng th&#m d&#u.

M&#m tôm chà có th&# dùng nguyên ch&#t ho&#c có th&# pha thêm t&#i, t&#t băm nhuyễn, đ&#ng, chanh tùy kh&#u v&# và đ&#c dùng v&#i bún, th&#t lu&#c, rau s&#ng, kh&#, d&#a leo, chu&#i ch&#t, xoài s&#ng thái lát. Khi ăn qu&#t th&#t, soài lát vào h&#n h&#p m&#m tôm cùng bún và rau.

Trong Thú ăn ch&#i T&#n Đà tiên sinh đã vi&#t: "Tôi có qua ch&#i vùng nhà quê Long Xuyên, cùng ăn b&#a c&#m nhà m&#t ông Chánh t&#ng, nhi&#u th&# m&#m thi&#t ngon". Do v&#y, xin k&# ra vài lo&#i m&#m đ&#c tr&#ng n&#a:

*M&#m cá linh:

Cá linh còn có th&# làm m&#m. Cá làm s&#ch, cho vào hũ p&#p mu&#i, ba ngày sau dùng v&# tre gài ch&#t xu&#ng. M&#t tháng sau, v&#t ra tr&#n thính vào r&#i cho vào hũ gài ch&#t nh&# tr&#c. M&#t tháng sau, l&#i v&#t ra cho đ&#ng vào , r&#i đ&# vào hũ gài ch&#t l&#i. Thêm m&#t tháng n&#a là m&#m có th&# dùng đ&#c.

M&#m cá linh có th&# ăn v&#i bún ho&#c c&#m, hay làm m&#m kho v&#i cá, tôm, th&#t ba r&#i thái m&#ng và cà tím.

* M&#m cá tr&#n:

M&#m cá tr&#n đ&#c xem ngon h&#n m&#m cá linh. M&#m cá tr&#n ăn v&#i bún, th&#t ba r&#i lu&#c và rau s&#ng.

*** Mắm thái:**

Mắm thái được làm bởi cá lóc loại to, thịt nhiều được thái filet. Cá được ngâm muối. Mắm ngon thông thường là mắm có mùi thơm dịu, thịt cá ng không cần quá cứng không mắm nhũn. Trung bình mắm kho ng 6 tháng đến 1 năm. Sau đó mắm được chao đun, chần đun thịt nớt thịt cho có chút rừi thêm gia vị là lúc màu sặc, hương vị được đậm ngon cả con mắm. Dùng mắm lóc filet bỏ da, tách xương, thái thành sợi, màu thính phải tươi, hạt thính nhuyễn, đun thịt kho sớt có màu vàng đỏ. Đu đủ trăn với mắm phải là đu đủ mềm, còn xanh, bỏ vỏ và hạt, bào thành sợi mỏng, muối mắm ngâm 10 ngày cho hạt mùi, xắt sạch. Tắt lửa thịt và đu đủ 50/50, sao cho sợi mắm không bị nhão, có vị bùi cả mắm, vị ngọt, giòn cả đu đủ.

*** Mắm ruốt:**

Mắm ruốt là mắm được làm từ ruốt cá lóc. Cá được chần để bớt bớt món mắm phải là loại cá lóc to, ngon nhất là loại cá lóc có trứng mang sặc vàng ươm. Cá được làm sạch phải bao tẩm và ruốt non cả cá. Sau khi làm sạch ruốt cá xong, ruốt cá được rửa sạch, ngâm nước muối. Cách pha nước muối cũng là một kỹ thuật, vì sau khi pha để 2 – 3 ngày, ruốt cá phải thơm mềm đến tận bên trong để mắm mềm không bị hủ. Sau đó vớt ruốt cá ra để cho thịt ráo nước và đem trăn với thính, rửa cho vào hủ ếm thịt chắt. Khi đến chỗ nước mắm như lên trên mặt, phải là nước mắm như mềm cho hương thơm đậm đà. Người ta thường ướp ruốt cá và nước mắm trong vòng một tháng, sau đó đem chao với đun thịt nớt được thơm vàng, đến khi nguội thì hương vị cả món mắm ruốt tỏa ra rất thơm. Để có hủ mắm thịt ngon, trung bình phải một 4 tháng. Nguyên liệu dùng để ăn kèm là xả lách, húng cay, khế, chuối chát, ớt sống trâu, đu đủ và củ riềng thái sợi nhỏ, thịt ba rọi luộc thái mỏng, bánh tráng, bún và sau cùng là một chén nước mắm chua chua ngọt ngọt thịt cay. Mắm ruốt cũng như mắm lóc thái ăn với bún, hoặc cuốn bánh tráng tùy thích.

*** Mắm xé:**

Mắm xé ngon nhất là mắm cá sớt, mắm cá lóc... Ngày xưa khi tôi được dịp ghé thăm các tỉnh miền tây, bà con hay bà con bè mời ăn món bình dân như ng được dáo này. Bên cạnh đĩa mắm xé có đĩa rau sống, dưa mleo, xoài bằm, dưa, mít non, khế, chuối lát cắt lát... được quên thịt heo thịt cay vị giác. Khi ăn vào hủn hủp cả vị chua, chát, ngọt, cay thơm vào làm dịu mắm cá.

* M kho:

M cá s c ho c m m lóc đ c n u tan trong n c đ y mùi s bắ, t i phi vàng. N i n c lèo đ c thêm vào th t heo hay heo quay, cá bông lau hay cá catfish, tôm, m c, cà tím,... V cá m m th m ng m vào cá, tôm, m c và th t. M m kho ngon nh rau ghém nh rau s ng, rau đ ng, b p chu i, ngó sen, rau mu ng ch , giá, bông súng, bông so đũa, bông điên đ i n, soài s ng,... M m kho ăn v i c m ho c bún.

* L u m m:

L u m m nh món m m kho nêu trên v cách làm. N c lèo đ c đ t trên n i l u đ gi đ sô s c liên t c. Th t, cá, tôm, m c là đ đ th c khách nhúng vào n c lèo. L u m m c n nhi u rau nh các lo i qê nhà: đ t nhút, rau đ a, bông so đũa, bông súng, bông điên đ i n, b p chu i,... và đ u r ng, đ u b p, chu i chát, kh , soài chua. Món này nên ăn v i bún, ho c cu n bánh tráng

* M m ru c:

M m ru c là m m làm t con ru c, m t lo i con tép riu, màu đ nâu, đ c m n, th m mùi m m, m m ru c có nhi u i mi n trung hay Vũng Tàu. Tuy m m ru c trông gi ng m m tôm, nh ng màu s c và mùi v không gi ng m m tôm. M m ru c không tanh b ng m m tôm, có th pha thêm n c, chanh, đ ng t i t khi làm n c ch m và có th dùng làm gia v xào hay n u, nh m m ru c xào th t ba r i v i s t.

Trong su t bài này, m m đ c trình bày nh món ăn truy n th ng đ c s c c a ng i mi n Nam. Vì các lo i m m đ c trích đ n hay bàn lu n xu t phát t mi n đ ng b ng sông C u Long. Th c ăn hay m th c là m t khía c nh c a văn hóa. Nh v y m m là m t di s n văn hóa dân t c v y, nó ph n nh t n i xu t phát r i lan đi kh p năm châu, cu n theo làn sóng và cu n c s ng l u l c c a ng i Vi t Nam ly h ng ngày nay. Th t v y, m m là di s n qê h ng.