

Ba Khía Vùng Ngập Mặn



Món ba khía thật mộc mạc, bình dân hiếm hoi mới thấy nó xuất hiện trong những bữa cơm gia đình khá giả. Nhưng, cái món dân dã này cũng đôi khi bắt nhiều người phải thấy nhớ, thấy thèm. Chính cái mùi vị lạ, mang hương vị của đồng quê, bỗng giúp người ta cảm thấy ngon miệng, bớt đi cảm giác đơn điệu, buồn tẻ của những bữa ăn ngày thường.

Ba khía sống quanh các vùng rừng ngập mặn, khá gần gũi với họ hàng anh em nhà còng bởi hình thù khá giống nhau. Tuy nhiên, giống ba khía thường to hơn còng; chiếc mai trên lưng sần sùi, đen đúa và cả cặp càng trông cũng gồ ghề hơn.

Từ miệt Sóc Trăng về Bạc Liêu xuống tận mũi Cà Mau, men theo những cánh rừng mắm đen mọc giáp biển là những vùng có lắm ba khía. Từ tháng tám trở đi, lúc mùa màng đã xong, người quê lại rủ nhau chèo ghe đi bắt ba khía. Người bắt ba khía phải canh theo con nước, lúc nước lớn, ba khía bám đầy thân cây mắm. Nhất là mùa "hội ba khía" áng chừng khoảng tháng mười, lúc đó ba khía nhiều vô kể. Người có điều kiện thì đi cả ghe lườn lớn, trên ghe chở rất nhiều lu khạp. Người khó khăn hơn, đi bắt ba khía bằng xuồng nhỏ, xuôi ngược theo những cánh rừng mắm, hết chuyến cũng có thể kiếm được kha khá.

Đi bắt ba khía vui nhưng cũng rất cực. Phải soi đèn bắt chúng vào ban đêm, bởi vào giờ này ba khía chậm chạp, chỉ thò tay là chộp dính ngay. Cứ thế, ngày chơi, đêm làm, ghe chèo hết chỗ này lại đến chỗ nọ cho đến khi ba khía xếp chật hết cả lu khạp, các ghe mới chịu quay về.

Ba khía bán ngoài chợ, độ tháng năm là ăn ngon nhất. Ba khía thật mập, càng to và chắc thịt. Ngon nhất là mua được ba khía cái, thời điểm này trứng đeo đầy sau yếm. Ba khía mang về, trước hết đem ngâm nước, rửa thật sạch. Sau đó mới gỡ bỏ mai, bẻ đôi thân ba khía, cả càng, gọng cũng bẻ rời, đem trộn tất cả vào tỏi, ớt, đường, chanh hoặc giấm đã làm sẵn. Thường thì trộn xong ngâm một buổi cho ba khía thật ngấm. Chừng ấy thời gian để vị ba khía, độ mặn, chua, ngọt đều đã đủ thanh, đủ dịu.

Ăn cơm với ba khía đậm bạc nhưng ngon miệng. Nếu ăn với cơm nguội lại càng ngon hơn. Cơm chan nước ba khía, ăn vào có cảm giác mằn mặn, cay cay, chỉ đơn giản thế thôi nhưng đã ăn rồi, lâu lâu lại cảm thấy thèm...

(Báo Sài Gòn tiếp thị)