

Các Món Ăn Từ Còng

Từ vùng duyên hải ở cửa sông Xoài Rạp thuộc huyện Cần Giờ (TP Hồ Chí Minh) qua vùng nước lợ miền hạ Long An gồm hai huyện Cần Giuộc và Cần Đước, đến các cửa tiểu, cửa đại thuộc huyện Gò Công, Bình Đại, có không biết cơ man nào là còng. Sau vụ lúa là thời kỳ nhàn rỗi của nông thôn vùng nước lợ, người ta xoay qua bắt còng ở các bãi bồi ven sông, rạch. Đối với người nghèo, bắt còng đúng là một nghề kiếm sống. Và hiện ở Cần Giờ, nghề nuôi còng đang có chiều hướng phát triển...

&NBSP;&NBSP; Ở "miệt rầy", còng là thức ăn có mặt thường xuyên trong bữa cơm hằng ngày của người dân quê. Nếu chế biến đơn giản thì có còng rang, còng nấu canh "tập tàng" với rau ngót, rau dền, rau má, mồng tơi, v.v.... Canh còng ăn với cơm gạo nàng Thơm chợ Đào, quả là tuyệt vời!

Câu kỳ hơn, có món còng lột chiên bột. Món này ai ăn cũng thấy khoái khẩu, bởi cái vị béo, giòn, chua, ngọt của nó. Để chế biến món này, con còng phải đang trong thời kỳ lột vỏ, toàn thân mềm như sợi bún. Do đó, kiếm được còng lột là một "kỳ công". Còng lột được rửa sạch, bỏ mắt và miệng, rồi nhúng vào nước bột nặn và bột gạo. Sau đó, bỏ vào chảo mỡ đang sôi. Khi chín vàng thì gấp ra bày trong đĩa. Phía trên rắc thêm gia vị như sốt cà chua, tiêu, hành ngò, rau... Thế là ta đã có một món ăn dân dã, mà độc đáo.

Cũng như nhiều nơi ở Nam Bộ, người dân ở đây còn có tập quán làm mắm còng, tạo ra nguồn thức ăn dự trữ.

Cách thức chế biến mắm còng khá đơn giản, còng được rửa sạch, vật bỏ mắt và miệng. Cứ mười chén còng thì một chén muối, cho vào cối giã nhuyễn. Rồi bỏ vào lọ, đổ thêm một ly rượu trắng trộn đều, đem phơi nắng từ hai đến ba ngày cho ngấm. Sau đó, đem vắt, lọc lấy nước. Nước mắm này được tiếp tục phơi nắng cho đặc sánh lại. Và đến khi mắm ngả màu sẫm là dùng được.

Mắm còng là đặc sản ngon trứ danh của "miệt rầy". Nhất là mắm còng Cần Đước ở miệt Long An, ở cù lao Tân Thới (Gò Công Tây, Tiền Giang) không thua kém bất cứ loại mắm nổi tiếng nào của Nam Bộ. Khi ăn phải cho thêm gia vị: tỏi, ớt, chanh, đường... vào mắm, kèm với thịt nướng, bún. Và dĩ nhiên, không thể thiếu rau sống, chuối chát, cà đĩa, tía tô, diếp cá, giá, gừng, ớt... Tất cả những thứ đó được trộn vào nhau, tạo thành một món ăn ngon tuyệt.

(Báo Giáo dục và Thời đại)