

Cơm trám dầu mắm cua đồng

Cơm trám trắng khi chín có màu vàng chanh. Sau khi ngâm nước nóng già, bỏ quả trám, tách đôi bỏ hạt, lại ngâm vào nước tro rơm rạ. Qua một đêm vớt ra rửa sạch, đợi ráo nước đem phơi nắng nửa ngày cho tái quắt lại rồi ngâm vào nước mắm cua đậm đặc để ăn dần. Có thể để dành vài tháng sau ăn vẫn ngon.

Muốn có nước mắm cua đậm đặc và thơm ngon cũng phải làm đúng cách. Cua đồng bắt về rửa sạch, ngâm nước vôi trong để loại bỏ hết các loại ký sinh. Vớt ra xóc rửa lại thật sạch, xé bỏ mai, bỏ miệng rồi dội nước nhiều lần cho hết mùi hôi. Pha nước muối bão hòa, để lắng bỏ cặn rồi đổ vào chum vại sành cùng thân cua đã làm sạch sao cho vừa đủ nước sấm sấp. Muốn có mùi thơm thì rắc thêm thính rang từ đồ tương bọc kín miệng chum bằng vải màn, đậy nắp đem ra sân phơi nắng khoảng 15 ngày, khi mắm đã ngấu đem lọc lấy nước để ngâm trám.

Cũng có thể làm mắm cua giã. Sau khi cua đã làm sạch, bỏ hết mai hết miệng rửa sạch hết mùi hôi, cho vào cối đá giã nhuyễn cùng tỷ lệ muối mặn thích hợp, rồi cho thêm nước lọc bỏ hết bã. Đổ hết nước cốt đó vào chum lọ sành, cho thêm thính đồ tương đậy kín đem phơi nắng khoảng nửa tháng thì dùng được. Làm mắm cua kiểu này càng có nhiều cua nước cốt càng đặc ngon. Khi mắm cua đã ngấu có thể nấu lên, lọc qua vải màn lấy nước cốt thật trong ngâm trám càng ngon.

Trên mâm cơm quê có những miếng trám màu vàng ngâm trong bát nước mắm cua sánh như mật ong, ăn vào có vị bùi bùi chua, chất, mặn. Ăn xong còn lưu lại vị ngọt thoảng nơi đầu lưỡi.

