

Cua Rang Muối

Quả thật cái tên cua rang muối nghe thật mộc mạc, đồng quê. Ấy thế mà ai đã đi du lịch ở vùng biển Vũng Tàu cũng đều biết đến món ăn "tuyệt vị" này. Chẳng thế mà người phương Tây lần đầu tiên được thưởng thức đã hết lời ca ngợi, nhất là những người ở các nước nằm sâu trong vùng châu lục không có biển. Hơn thế, thực đơn ở những khách sạn lớn nhất Vũng Tàu cũng đều đưa cua rang muối vào món ăn khai vị. Nói đến các món cua bể thì cũng không quên kể đến nào cua hấp, cua tấm bột rán, cua bỏ lò, cua "phá xí" món nào cũng thơm ngon, nhưng muốn tìm cái thơm ngon đích thực của cua bể không thể không thưởng thức cua rang muối. Cua rang muối gây ấn tượng khó quên cho những người sành ăn khó tính. Nơi bàn tiệc sang trọng, lúc bắt đầu là đĩa cua rang muối đỏ au, bốc khói. Người ăn dường như cảm nhận hương thơm của gia vị, mùi béo ngậy của thịt cua.

Để có món cua rang muối đạt tới đỉnh cao đâu có dễ. Công việc từ lúc bắt đầu lựa cua làm nguyên liệu. Người đầu bếp tài hoa thường kén cua vùng nước lợ, bắt cua lúc còn nằm trong hang và phải vào lúc cuối tuần trăng thì mới có được cua chắc và nhiều gạch. Dọc bãi sông vùng ven biển Long Sơn là nơi có cua ngon. Cua mua về phải giữ cho sống lâu, lúc nào cũng tươi, khỏe như khi vừa bắt. Khi làm cua phải rửa thật kỹ, chọc vào yếm cho cua yếu dần đi rồi bóc mai rửa thêm một lần nữa, sau đó chặt cang đập dập để khi tẩm ướp mắm muối, gia vị ngấm sâu, đều vào bên trong thịt. Còn mình cua thì cứ chặt làm đôi hay làm ba tùy theo cua to, nhỏ. Thời gian đợi cua ngấm mắm muối là để pha "kíp chấm", tức nước ngũ vị hương (hoa hồi, thảo quả, quế chi...). Pha chế loại nước thơm này cũng phải khéo tay sao cho đúng liều lượng, ngát hương, dậy mùi mới làm tăng độ béo ngọt của cua. Chuẩn bị xong nguyên liệu, cua được đưa vào chảo mỡ nóng già, đảo đều tay cho chín tới thì vớt ra để ráo mỡ. Lấy một chảo khác cho mỡ vào đun nhỏ lửa đợi nóng đổ gia vị thêm muối, bột ngọt trộn đều rồi bỏ cua vào đảo lộn lên cho ngấm, cuối cùng dội nước "kíp chấm" vào chảo, một lúc sau thêm một thìa dấm hoặc vắt thêm ít chanh rồi xúc cua ra đĩa. ?n lúc đang còn nóng - cứ lấy tay mà bóc, thế mới ngon.

Có truyền thuyết xưa kể lại: Cua rang muối bắt nguồn từ vùng quê Tây Sơn với cách nấu "cua om chà đất" sau đó theo chân binh sĩ của vua Quang Trung hành quân vào miền cực nam, lâu dần được nghệ thuật nấu ăn Nam Bộ nâng lên thành món ăn đặc sản miền biển như bây giờ.

(Tuần **Du lịch**)