

Thoạt kỳ thủy mắm kho là món ăn gia đình- Dân Nam Bộ ở thôn quê mỗi nhà thường dự trữ hũ mắm để những hôm cả nhà ra đồng không ai kiếm cá hoặc những tháng khô hạn "kết ăn" thì lôi ra ăn tạm. U minh và Đồng Tháp Mười ngày xưa là "cái nôi" của món mắm:

*Muốn ăn bông súng mắm kho
Thì vô Đồng Tháp ăn cho đã thèm*
(Ca dao)

Sau giải phóng, từ ruộng đồng món mắm kho ra thành thị, "chui" vào các quán bình dân. Tại đây, mắm kho được chế biến thành lẩu và chêm chệ ngự trong nhà hàng. "Phát minh" này của người Cần Thơ, đến nay lẩu mắm Tây Đô lừng danh trong và ngoài nước.

Lẩu mắm ăn tiền ở "công nghệ chế biến" và "nghệ thuật tấu liệm". Lựa con mắm lóc thật ngon đem nấu cho rã thịt, lược xương bỏ, đổ nước cốt mắm qua lãurồi nem nếm đường, bột ngọt, mỡ. Lươn một con nửa cườm tay, cá rô bằng ba ngón tay độ 7 - 8 con, thịt ba rọi 300 gram xếp vô lẩu quạt cho sôi. Rau đồng "tấu liệm" ít nhất cũng phải chục thứ như bông lục bình, so đũa, điên điển, bông súng, rau khúc, rau trảng, rau dừa, rau mác, chóc, củ nèo, đậu rồng...Chèn vào lẩu. Xong, nhập tiệc. Lẩu mắm phải ăn hơi "bạo", hít hà mới thật ngon. Thật ra, ít ai cưỡng nổi sự hấp dẫn của nó, nhất là lúc đang đói bụng nên "tốc độ" thường thức thường nhanh, thanh toán gọn. Mùi mắm thơm nức, đầy phồng hai cánh mũi, "gào" xúc giác dậy kéo theo "phản ứng dây chuyền", tuyến nước bọt và bao tử cùng hoạt động đòi ăn. Gắp rau để vào chén com, sau đó mới gắp lươn, thịt ba rọi và cá rô để lên rồi từ từ... nâng chén. Chắt mắm đậm đà, thịt, cá, lươn béo ngọt nồng nàn, rau đồng thơm thảo, ngọt thanh tao, dịu dịu, nuốt một miếng chưa trôi, tay cầm đũa đã tự nhiên thò vào lẩu, gắp tiếp! n đến đâu bỏ rau vào đến đó, không để rau chín quá. Lẩu mắm "ky" bia, nếu nhậu phải uống rượu đế. Tết nhất, ngán ngẩm với những món ăn sang trọng, bạn thử làm món mắm kho cho cả gia đình cùng ăn. Nước ta mỗi vùng đất có những đặc tính sinh thái, thổ nhưỡng, phong tục tập quán riêng, do đó cách ăn, ở nhiều khi cũng rất khác nhau. Với món mắm kho của dân Nam Bộ, từ con mắm chài ngắt nằm trong ơ đất đến cái lẩu mắm đương đại là cả một chặng đường "nghệ thuật". Vượt qua yếu tố vật chất, mắm thăng hoa trở thành giá trị tinh thần. Ai đã từng theo cha ra Đồng, theo mẹ "lặn lội bờ sông" tảo tần khuya sớm, giữa trưa vào bóng mát lôi com nguội ra bốc ăn với mắm kho, rau đồng mới thấy kỷ niệm ấy với món mắm kho là một phần cuộc đời, là "Quê hương mỗi người chỉ một" dù sau này có sống ở trời Tây, có sung sướng như ông hoàng, bà chúa cũng không bao giờ quên được. Từ Cần Thơ, mắm kho tràn về các tỉnh, lên tận Sài Gòn và ra miền Trung. Tôi đã có dịp ghé vào một quán có bán lẩu mắm ở Biên Hòa, nhưng thú thật là ... chưa bằng nơi sinh ra nó. Mắm kho không đâu ngon bằng Cần Thơ. Về Tây Đô mà không ăn móm lẩu mắm là một thiếu sót lớn" ân hận" về sau...