

Mắm Bò Hóc

Ở vùng đồng bào Khmer Nam Bộ như Trà Vinh, Sóc Trăng, An Giang món mắm bò hóc, có nơi còn gọi là mắm prahóc, được xem là món ăn truyền thống, không thể thiếu được trong bữa cơm gia đình.

Nhiều người không biết cứ lầm tưởng mắm bò hóc được làm bằng thịt bò hoặc có khi bằng ếch nhái. Nhưng thật ra, mắm bò hóc được làm bằng cá. Tất cả các loại cá đều có thể làm mắm bò hóc. Mắm bò hóc thường được làm bằng loại cá Treychangva hoặc loại cá Treyriel, Treylênh có chiều dài cỡ gang tay là loại cá làm mắm rất ngon. Còn nếu không, mắm bò hóc làm bằng cá lóc, cá basa, thậm chí cả cá trê, cá tra cũng vẫn có thể là món ăn đậm đà.

Khác với cách làm mắm của người Việt, người Khmer thường chặt bỏ đầu cá, bỏ cá vào sọt, dùng chân dẫm nát cá. Sau đó người ta rửa sạch, đem cá nén dưới cối đá khoảng một hai ngày. Khi cá đã bắt đầu ươn, bốc mùi mới trộn chung với muối, xếp vào sọt, cho vào một ít thính làm bằng bột bắp hoặc bột gạo rang giã nhuyễn. Ở một nơi, trước khi muối cá người ta làm sạch cá rồi ngâm vào nước lạnh từ 2 đến 3 ngày, sau đó mới vớt ra, đem phơi ngoài nắng cũng từ 2 đến 3 ngày. Loại mắm bò hóc làm theo cách này được xếp vào lu hoặc vại trộn chung với muối, để từ 4 đến 6 tháng thì cá ngấu, có thể sử dụng.

Mắm bò hóc có mùi nặng khó ăn, người lần đầu thường thức món mắm đặc trưng của dân tộc Khmer này phải ăn kèm với các loại gia vị như khế, chuối chát, rau thơm, lá xoài non, đọt cóc mới lấn át được mùi vị khó quên của nó. Nhưng khi đã ăn vài lần, mắm bò hóc ăn với cơm nguội mới đúng cách. Người Khmer đi làm đồng thường mang một ít cơm, một ít mắm bò hóc. Đến bữa, họ bày cơm và mắm trên lá chuối, nếu có thêm ít trái bần chua, vài lá rau má dầm hoặc ít bông súng thì càng ngon cơm.

Cũng như nước mắm, có thể xem món mắm bò hóc là món ăn đặc trưng của đồng bào Khmer Nam Bộ. Món ăn hầu như không có bán ở chợ, nhưng gia đình Khmer nào cũng có sẵn, sử dụng trong gia đình. Nếu có dịp một lần đến Trà Vinh, Sóc Trăng hay An Giang, bạn cũng nên cố tìm cách một lần nếm thử món mắm bò hóc để hiểu thêm nghệ thuật ẩm thực vô cùng phong phú của đại gia đình các dân tộc Việt Nam.

(Báo **Thị trường**)