

Mắm Châu Đốc

Đồng bằng sông Cửu Long là đất mắm với rất nhiều mắm đặc sản danh bất hư truyền: mắm tôm chà Gò Công, mắm ruốc Kiên Giang, mắm ba khía Cà Mau, mắm lòng U Minh, mắm lòng Đồng Tháp...

Riêng ở Châu Đốc (An Giang) có một loại tiêu biểu trong số 25 loại mắm nổi tiếng ở đây: mắm thái Châu Đốc. Bà giáo Khỏe là tay chao mắm quái kiệt khởi nghề từ những năm 20 của thế kỷ 20 tạo nên một dòng tộc làm mắm nổi tiếng trong làng nghề mắm Châu Đốc lừng danh.

Châu Đốc có mắm cá linh, mắm cá cơm, mắm cá chốt, mắm cá thiếu, mắm cá lòng tong, mắm cá trèn vinh, mắm cá trèn lá, mắm cá trèn mỡ, mắm cá trèn bầu. Cá sặt làm được ba loại mắm: mắm sặt nguyên con, mắm sặt lột xương, mắm sặt xay. Cá lóc làm nhiều loại mắm: mắm lóc nhỏ (200 g trở xuống), mắm lóc trung (200 - 300 g), mắm lóc lớn (300 - 900 g), mắm lóc khứa (1 kg trở lên), mắm lóc xay, mắm thái y, mắm philê, mắm thái đu đủ... và dưa mắm đu đủ, dưa mắm dưa gang... Với kinh nghiệm hàng trăm năm làm mắm, mắm đồng Châu Đốc có chất lượng cao. Cá làm mắm sống ở sông lớn, kênh sâu, vực rộng... Con cá lớn đầy, thịt mình dày, thơm. Người làm mắm lại tuyển lựa cá kỹ. Ví như cá lóc chỉ lựa cá lóc trắng thịt thì mắm sẽ ngọt, thơm, không lựa cá lóc đen loại dữ, tạp ăn màu mắm xỉn, kém mùi thơm. Kỹ thuật làm mắm cá Châu Đốc có những kinh nghiệm như tuyệt đối không dùng nước mưa làm cá mà phải lọc nước sông dùng trong các khâu rửa cá. Khi chao mắm chỉ thắng đường thốt nốt để chao (mắm nơi khác làm đường mía, mắm U Minh chao bằng mật ong). Trong danh mục mắm Châu Đốc đương nhiên có loại mắm lòng lừng danh làm từ những bộ lòng cá, mỡ bao ruột cá, trứng non... không gì ngon hơn.

ẨM THỰC MẮM ĐỒNG

Mắm xé - cơm nguội: Mắm cá sặt lu TRONG BẾP. ỚT HIẾM CAY BỎNG vị mắm sống. Bên đĩa mắm có đĩa rau, xoài băm, dưa, mít non, khế, chuối xanh cắt lát... Vị chua, chát, ngọt, cay thấm dịu cá mắm. Làm ruộng rẫy mang vắt cơm, túm mắm tiêu ớt theo. Đến bữa hái thêm rau dứa, rau mác, cọng sún, ngọn ngò... ăn cùng với món mắm, thì vắt cơm dẻo ăn giữa đồng ẩm ngọt chân răng. Mắm xé ngon nhất là mắm cá sặt, mắm cá lóc non...

Mắm chiên, mắm chưng: Cá lớn đem chiên cho se, giòn thấm mùi thơm, vị béo của dầu mỡ, khi chưng với mắm chỉ đập mấy lát gừng. Muốn tăng bổ dưỡng thì thêm trứng gà, trứng vịt hoặc thêm thịt cá.

Mắm kho: Mắm cá được nấu tan trong nước dầy mùi sả băm, tỏi chiên mỡ. Nồi nước độc đáo này để "kho" thịt, cá: cá he, cá lóc, cá ba sa, cá bông lau, thịt heo quay... Vị cá mắm thấm ngấm vào miếng cá miếng thịt. Mắm kho ăn với rau sống: cây cải, cây cần, ngọn dứa, ngọn muống, trái cà, ớt măng... đủ loại thứ ngọt, thứ chua, thứ đắng, thứ chát... Bữa thường nhậu quanh nồi mắm kho mà ngon như tiệc. Cơm thơm dẻo hoặc bún trắng mềm. Không biết miếng cá, miếng thịt, rau tươi làm cho vị nước mắm kho ngon hay vị nước mắm làm thịt, cá, rau thêm ngon.

Lẩu mắm: Hơn chục năm lại đây lẩu mắm xuất hiện trong cửa hàng ăn uống. Nó chính là sự cải tiến, sáng tạo từ nồi mắm kho mà nên. Nước kho được đưa vào lẩu để giữ độ sôi sục liên tục. Thịt cá kho giờ đây là đồ tươi ướp gia vị còn sống và rau xanh xếp đĩa để thực khách nhúng. Lẩu mắm đáp ứng rộng rãi yêu cầu sở thích ăn uống của con người. Hầu như tất cả các

loại thủy sản: cá, tôm, lươn, ốc... và thịt heo, bò... với rất nhiều loại rau vườn, rau đồng có trong cái lẩu mắm. Lẩu mắm Dạ Lý ở thành phố Cần Thơ hội tụ trên 30 loại rau: từ ngọn nhút, ngọn dừa, lá cù nèo, lá mác, rồi bông so đũa, bắp chuối... tới trái đậu rồng, đậu bắp, chuối chát, khế... Chưa nói đến rau thơm, gia vị.

Ngoài ra còn có món mắm cá nấu canh xiêm lo, mắm cá nêm nấu các đồ kho, món nấu, mắm cá pha chế chén nước chấm...

Mắm nhà bà giáo Khỏe

Bà giáo Khỏe có tên thời con gái là Văn Thị Lắm (1903 - 1966), sinh ở đất Vĩnh Ngươn, kết hôn cùng thầy giáo Hồ Đắc Khỏe và sinh được chín người con. Bà học cách làm mắm của mẹ, một người làm mắm cá bán ở chợ Châu Đốc. Mắm ngon, khách truyền tiếng mua hàng theo danh ông giáo. Nghề làm mắm phát triển, hàng mắm bà giáo Khỏe nổi tiếng dần ở chợ Châu Đốc. Các con lớn lên cùng mẹ hành nghề, có gia đình mang nghề mắm ra riêng. Đến nay nghề mắm đã truyền qua đời cháu, nay gần 50 người - cả một gia tộc làm mắm trong làng mắm Châu Đốc.

Mắm Châu Đốc hiện diện trên chợ Châu Đốc, trên khắp các kênh rạch ở miền nam, các chợ của đồng bằng sông Cửu Long, mắm Châu Đốc chuyên chở đến TP Hồ Chí Minh mỗi năm ước tính 100 tấn. Các cơ sở mắm Châu Đốc đang lo lập xí nghiệp sản xuất và tính toán để mắm ra thương trường quốc tế với danh hiệu mẫu mã chuẩn mực.

(Báo ***Tuổi trẻ***)