

Mắm Cổ Đô

Mắm Huế rất phong phú, mỗi mùa đều có mỗi loại tuyệt ngon, vào tiết đông xuân có mắm cá nục, mắm cá ngừ, mắm cá chuồn, mắm cá thu, tép chua, tiết thu đông có mắm cá cơm, mắm thính, xuân hạ thì có mắm dưa, mắm cà, mắm rò... và các loại mắm tứ thời mà mùa nào cũng có là mắm nêm, ruốc, tôm chua...



Mắm cũng có loại mắm bình dân và loại mắm quý tộc. Bình dân nhất và phổ biến nhất là mắm nêm, có thể làm bằng các loại cá biển: cá cơm than, cá nục nhỏ, cá me. Cách làm đơn giản: cá rửa sạch, để ráo nước, trộn muối cho đều, đem ướp vào thau, nếu làm nhiều thì bỏ vào ghè đậy kín nắp. Khi thấy cá chuyển màu đỏ và nghe thoang thoang mùi thơm ngấm là mắm đã chín. Mắm nêm chấm với rau luộc, mít luộc, bò tái, bò nhúng, bánh đúc, bún mắm nêm kèm thịt heo rau sống... rất ngon! Người Huế rất thích ăn rau muống luộc chấm mắm nêm. Huế có rất nhiều quán bún mắm nêm, mỗi chiều, các quán bên đường Bà Triệu (An Cựu) khách đến ăn rất đông, các cô nữ sinh vừa ăn vừa hít hà cay quá, càng cay càng ngon. Trong lễ vật cúng thổ thần luôn có đĩa rau lang luộc và chén mắm nêm, do vậy một số người cho rằng mắm nêm có từ thuở châu Ô châu Rí thuộc triều đại Chiêm Thành...

Thông dụng nhất ở Huế là mắm ruốc. Có câu hò rằng: “Con cu nó gáy cu cù ... Cơm ăn nước ruốc béo thù lù suốt năm...”. Ruốc là một thứ mắm được làm bằng con khuyết, (một loại tép biển trong Nam gọi là con ruốc), khuyết rửa sạch để ráo giã hay chà thật nhuyễn mịn, ủ lại thành ruốc. Ruốc có màu nâu tím, vị ngọt. Trước đây khi chưa có bột ngọt, người ta thường dùng ruốc để thay bột ngọt, thức ăn sẽ có vị ngon ngọt hơn. Các bà nội trợ khéo tay thường tự làm ruốc để nấu cho bữa ăn hàng ngày của gia đình, vừa đảm bảo vệ sinh, vừa đảm bảo chất lượng, quan trọng hơn - ruốc là thứ phụ liệu rất cần thiết trong tất cả các món ăn, nói văn hoa bay bướm thì ruốc là thứ gia vị muôn điệu trong các thức ăn hàng ngày ở Huế. Đặc biệt các loại canh rau, cá kho nước, bún bò, cơm hến thì không thể nào thiếu ruốc, nếu thiếu mùi vị của ruốc, người sành ăn sẽ thấy không mặn mà, giống như người đẹp không có duyên vậy.

Đến Huế nhiều người thích món tôm chua, một loại mắm tôm vị chua. Tôm tươi xóc muối, trộn với riềng, tỏi, ớt, sau thời gian ủ kín, con tôm sẽ đổi màu đỏ tươi và thơm nức mùi riềng tỏi, nghĩa là tôm chua đã chín, ăn với thịt heo luộc, rau thơm, ngon đến mức ngậm mà nghe... Còn tép chua xuất hiện nhiều vào cuối đông đầu xuân, cách làm giống như làm tôm chua vậy, chỉ khác ở chỗ là tôm, tép thay thế vị trí cho nhau, không như tôm chua mùa nào cũng có, tép chua mỗi năm chỉ có một lần, ngày tết thịt cá ế hê, có chén tép chua thay đổi khẩu vị thì không gì thú vị bằng, tép rẻ hơn tôm nên tép chua rẻ tiền, hợp với người nghèo....

Mắm rò cũng là một món mắm ngon đáo để, cá rò còn non xương rất mềm, đem làm mắm với gia vị muối ớt riềng tỏi càng cay càng có giá trị, ăn với thịt heo luộc, và, khế, dưa... Mắm cá cơm - thì dễ làm và dễ ăn, cũng như các loại mắm khác, ướp muối đầy đủ gia vị là được. Mùi mắm thơm lan tỏa khắp nhà và bay xa sang nhà hàng xóm láng giềng. Nếu có tổ chức thi hội mắm thì mắm cá cơm Huế cũng chẳng thua ai.

Cao cấp hơn là mắm cá chuồn Huế kho với thịt heo ba chỉ. Vào mùa đông rét mướt mà thưởng thức vị béo bùi của lát thịt ba chỉ quyện mắm chuồn đủ vị mặn, ngọt, cay nồng thơm thì bao nhiêu cơm cũng hết.

Mắm cá nục băm nhuyễn trộn đều chung với trứng vịt, chưng cách thủy ăn kèm với trái vả. Chế biến món này hơi mất công. Ăn rất ngon, nhiều người cho rằng món này tuyệt ngon không khác gì thịt pa-tê của Pháp. Các loại mắm quý tộc như mắm cá đối, mắm cá diá, mắm ruột cá ngừ, mắm gạch cua... khá đắt tiền.

Mắm cà Huế vô cùng hấp dẫn, rẻ tiền và rất ngon miệng, người Huế nói đây là món ăn tốn cơm, nghĩa là dù bụng đã no nhưng miệng vẫn cứ thích ăn mãi. Vào mùa đông giá rét bụng chén cơm nóng hổi, cần miếng cà giòn tan thì không có gì ngon bằng. Mắm cà ăn được nhiều cơm, khoái khẩu, hơn nữa món cà dầm mắm có khả năng cung ứng nguồn nhiệt lượng rất cao cho cơ thể, ăn vào mùa đông là có thể chống được cái rét cắt da của xứ Huế. Người vùng về cũng có thể làm được món mắm cà ngon: cà muối để ráo, dầm trong mắm nêm thêm tí ớt cay là dùng được, nhanh gọn, rẻ tiền.

Nghề làm mắm cũng lắm công phu, tôm - cá làm mắm phải tươi rói mắm mới có màu đỏ đẹp và vị ngọt. Khi làm mắm nên lưu ý an toàn vệ sinh, che đậy cẩn thận, bởi nếu sơ hở chỉ cần con ruồi bay vào thì mắm sẽ biến thành giòi bọ, ban không ai mua mà cho cũng chẳng ai thềm. Chợ nào ở Huế cũng có bán mắm, rất nhiều phụ nữ Huế nổi tiếng nhờ nghệ thuật làm mắm đặc sắc. Nhiều bà mẹ đã nhờ hàng mắm mà nuôi con ăn học thành tài...