

Mắm Còng Xứ Rẫy Tiền Giang

Ở Tiền Giang, rẫy là tên gọi chung của những miền đất thấp, ven các kênh rạch, hằng năm thường bị nhiễm mặn trong một thời gian khá dài. Địa hình như các xã cặp theo sông Trà là Đồng Thạnh, Đồng Sơn, Bình Phú, Thành Công của huyện Gò Công Tây hay Bình Đông, Bình Xuân cặp theo sông Soài Rạp, Phú Đông, Phú Tân kẹp giữa hai vàm Cửa Tiểu và Cửa Đại của huyện Gò Công Đông. Miệt này, mỗi năm bà con chỉ có thể canh tác được có 1 vụ lúa mùa.

Bù lại miệt rẫy cũng là quê hương của các loài còng: Vó, lửa, quìu, nha... Còng nhiều lắm, chúng sinh con đẻ cái, cháu đông con đàn trên các thửa ruộng quanh năm ngập nước, trong cỏ, lá dừa nước, dọc theo các triền kinh rạch hoặc ẩn náu trong những mô đất vào mùa khô bà con hay đập lên giữa ruộng. Một đồng nghiệp tôi vốn gốc gác ở xã Đồng Sơn, huyện Gò Công Tây cho biết, ở quê anh ngày trước còng vô số kể, nhất là những thửa ruộng gặt hái trễ sau Tết Nguyên Đán. Còng từ các thửa ruộng đã gặt xong, không có chỗ ẩn nấp đổ xô vào sinh sống đen đặc dưới gốc lúa. Thợ gặt ai cũng thủ sẵn một cái thùng hoặc một cái bao. Cứ gặt hái đến đâu bắt còng bỏ vào đến đó. Một chốc thôi đã đầy thùng rồi. Còng này nuôi làm thức ăn cho vịt, vịt đẻ tha hồ mà lượm trứng. Nhưng điều làm mọi người nhớ đến xứ rẫy hơn cả đó lại chính là... mắm còng - một món ăn tuy dân dã. Có hai loại mắm còng. Một loại mắm còng chế biến nguyên con như kiểu mắm tôm chua xứ Huế. Loại này chế biến từ con còng lột. Mắm còng lột mà ăn với bún, thịt phay, rau sống, chuối chát hoặc làm gỏi đu đủ tưởng như trên thế gian này không có cao lương mỹ vị nào sánh bằng. Còn một loại mắm khác cũng chế biến từ còng nhưng quy trình, vật liệu cũng khác và đậm đặc như mắm ruốc. Khi ăn, thêm vào đó chanh, ớt, đường, gia vị, sẽ cho một thứ nước chấm tuyệt hảo. Loại nước chấm được pha chế theo cách này hợp nhất là chấm thịt ba rọi luộc ăn với bún. Để có loại mắm này, người ta bắt còng về rửa sạch, lột bỏ mai, yếm, ướp với muối, com nguội theo một tỷ lệ thích hợp sau đó đem quét. Quét xong mới vắt nước cốt và phơi nắng cho đến khi nào nước cốt ấy kẹo lại như mắm ruốc là được.

Nhà nào ở miệt rẫy cũng đều biết làm món mắm còng. Bà con làm để ăn, tặng bạn bè thân hữu. Nhà nào có dư thì đem ra chợ bán kiếm thêm chút đỉnh. Đến mùa còng lột, người ta hay chọn bắt những con vừa lớn vừa có màu sắc đỏ tươi để làm mắm. Còn các loại còng khác ít ai bắt, có chăng chỉ để nuôi đàn vịt tàu đẻ mà thôi.

(Báo Giáo dục và Thời đại)