

Mắm ruốc Hà Tiên

Đến Hà Tiên, ngoài thăm các danh thắng lừng danh như: Mũi Nai, Thạch Động, chùa Phù Dung, lăng Mạc Cửu, Núi Bình San... du khách trong nước và quốc tế còn hay ra bãi biển Thuận Yên xem ngư dân... đẩy ruốc.

Ai cũng biết con ruốc là nguyên liệu phải có để... làm mắm ruốc. Mùa này theo mỗi kỳ con nước mà ruốc “đổ bộ” vào bờ dày đặc. Người Thuận Yên rủ nhau đi đẩy ruốc từ sáng sớm. Cứ đẩy cho đầy “đút” thì chuyển vào bờ, bán được ngay chẳng bao giờ lo dỗi chợ. Làm mắm ruốc không khó chỉ cần kỹ lưỡng và... có duyên! Làm kỹ mắm mới sánh, mịn, không bị sạn. Còn duyên? Thật khó giải thích, nhưng mắm làm từ người được coi là có duyên thì thơm ngon, màu nâu đỏ đẹp và để lâu không bị “trở”.

Cách làm đại thể như sau: rửa sạch ruốc tươi bằng nước biển, để ráo nước rồi trộn muối hột theo tỷ lệ 2 muối – 8 ruốc, cho vào khạp ủ đêm, phơi từ 2-3 nắng cho con ruốc trong khạp đỏ hồng, mềm mại, rồi vớt ruốc khỏi khạp, vắt kiệt nước (nước đó đổ lại vào khạp) xong đem ruốc phơi nắng.

Ruốc khô đem giã mịn (ngon hơn xay) rồi bỏ trở lại khạp (có nước ủ ruốc), trộn đều, đập kỹ, phơi ủ ít nhất 30 ngày mới có loại mắm ruốc tuyệt hảo. Nhà làm mắm ruốc sành ăn bao giờ cũng hót thứ nước trong nổi trên mặt khạp – thứ này để dành nêm vào canh bầu bí, mùng tơi, rau muống... ngon lịm người, không cần sự hỗ trợ của thịt cá.

Mùa nào ăn mắm ruốc cũng hợp: cầu kỳ thì xào mắm ruốc với sả ớt, thịt ba rọi cho quéo lại; bình dân thì xào với hành tím, hột vịt cho tơi ra; nghèo thì đường, tỏi, ớt dậm cho quánh... cách làm nào cũng “bắt cơm”. Tuyệt nhất là ăn vào những ngày mưa dầm, gió bắc.