Mắm ruốc miền Trung

Trời đang mưa dầm, lành lạnh mà được ăn các thứ mắm thì đúng là khoái khẩu. Muốn có được “trẹt” mắm ruột kho (trẹt là gọi theo tiếng địa phương để chỉ cái chảo nhỏ, dùng để kho mắm) phải có vài bộ ruột cá ngừ. Cái anh cá ngừ vốn có tới mấy loại: ngừ dưa gang, ngừ bò, thu ngừ... và bộ ruột của tất cả các loại cá ngừ đều có thể làm mắm được. Ruột cá không được rửa nước và phải trộn đều với muối để độ ba ngày cho chua. Thịt ba chỉ xắt nhỏ, bỏ vô trẹt, tao một chặp cho ra mỡ, bỏ hành khô đã giã nhỏ vô rồi sau đó là ruột cá, hạ lửa nhỏ và giữ cho đều. Cứ để như vậy một chặp rồi bỏ tiêu, ớt, đường. Lửa liu riu sẽ làm cho mắm với thịt thấm qua thấm lại cho tới khi mắm sên sết, thơm lừng lên cái mùi rất đặc biệt là ăn được.

Rau sống để ăn với mắm ruột phải có cà dĩa. Bên cạnh đó thêm mấy thứ rau thường và thêm cà xanh, dưa leo, chuối chát, khế chua. Nhìn đĩa rau đặt trên bàn với đủ hương vị và màu sắc, bên cạnh chén mắm nhỏ có màu nâu đen, điểm thêm màu đỏ tươi của ớt mới bắt mắt làm sao! Ăn mắm ruột, ngoài rau, ở nhà tôi còn có kiểu ăn kèm với cá ngừ kho ngót (nấu nước cho sôi bùng rồi bỏ cá vô, vớt bọt, nêm cho vừa ăn xong hạ nhỏ lửa). Mưa dầm, trời lạnh giữa không khí đầm ấm của gia đình trong mâm ăn, thật không gì thích thú bằng gắp những đũa rau... cho ra gắp để chấm mắm. Đừng quên xắn một miếng cá ngừ kho ngót quệt đẫm trong mắm. Miếng cơm nóng hổi, dẻo thơm trong miệng quyện chặt với cái ngọt thiệt của cá, cái mặn đậm đà của mắm và hương vị là lạ của các loại rau kích thích vị giác khiến ta ăn quên no, tới khi nào bụng căng cứng mới chịu thôi !

Năm ngoái cũng khoảng thời gian này, người bạn thân của vợ tôi ở bên Mỹ về thăm nhà. Cô ấy nói với vợ tôi: “Tao thèm mắm ruột lắm. Hồi mẹ tao còn sống về lần nào cũng được bà kho cho ăn. Giờ bà mất rồi...”. Vợ tôi la lên: “Tưởng gì...”. Thế là từ bữa đó, cô bạn trở thành khách ăn thường xuyên trong những bữa cơm ở nhà tôi. Nhìn cô ấy ăn mắm thấy mà thương. Vợ tôi nói: “Nghĩ thiệt tội. Có một chút mắm mà cũng phải thèm đến vậy!”. Còn cô ấy thì ngậm ngùi: “Mắm quê mà. Gợi nhiều thứ lắm, khi phải sống tha phương!”.