

Mắm tép Kê Già

Kê Già gồm: Già Cho, Già Cầu, Già Viêng, Già Vĩnh nay là các thôn: Lạc Thị(xã Ngọc Hồi), Quỳnh Đô, Ích Vĩnh, Vĩnh Ninh (xã Vĩnh Quỳnh) đều thuộc huyện Thanh Trì.



Các món ăn cùng Mắm tép Kê Già (ảnh: Internet)

Đồng ruộng Kê Già liền với đồng ruộng Kê Đám, Kê Giùm, Kê Tó... hình thành một cánh đồng thẳng cánh cò bay rộng hàng ngàn mẫu. Nơi đây là vùng đồng trũng của huyện Thanh Đàm xưa, bên đường thiên lý lên Kinh thành Thăng Long. Về mùa nước, đồng ruộng có nhiều tôm cá. Đơm đó, đánh rọ và đẩy riu được nhiều tôm. Người đẩy riu có ngày thu được vài thúng tôm.

Theo từ điển Tiếng Việt: Tôm là động vật ở nước, thân có vỏ cứng, từng đốt khớp vào nhau, phần đầu có nhiều chân và có râu. Người kiếm cá ở đây đã phân ra các loại tôm: Tôm càng, tôm đanh, tôm rảo... Người Kê Già dùng loại tôm đanh, tôm rảo đơm đó hoặc tôm đẩy riu được để làm mắm. Làm mắm bằng loại tôm nhỏ này nhưng gọi là mắm tép (có nơi gọi là mắm tôm đồng) có lẽ là để phân loại biệt với loại mắm tôm mang từ miền biển lên bán.

Cách làm mắm tép, chuẩn bị nguyên liệu gồm: Tôm nhỏ, tép được rửa thật sạch nhẹ tay, nhặt hết tạp chất để nơi râm mát cho ráo nước; muối trắng; thính gạo rang; rượu trắng; lọ sành rửa sạch, lau khô; sau đó rải một lớp tôm, một lớp muối, rắc một lớp thính mỏng rồi rưới một chén rượu trắng, cứ vậy hết lớp nọ đến lớp kia cho đầy lọ. Sau đó đậy nắp kín, bên ngoài buộc một lớp lá chuối khô để nơi khô ráo. Nhà nông thường để nọ mắm ở nơi ẩm trong góc bếp tro đun rơm, rạ. Để lọ mắm như vậy vừa chóng ngấu, vừa giữ được lâu vì có hơi ẩm của tro bếp. Độ nửa tháng trở đi là có mắm ăn được. Chú ý, muốn có mắm nhạt thì cứ 4-5 bát tôm thì, cho một bát muối, còn muốn có mắm mặn thì cứ 3 bát tôm, cho một bát muối.

Khi mắm đã ngấu, ăn, gắp từ lọ ra con tôm hầu như còn nguyên, mắm mại, có màu đỏ tươi do ngâm rượu, nước mắm cũng đỏ, sặc, mùi thơm do sự hòa quyện từ tôm, thính, rượu. Mắm tép khi lấy từ lọ ra là ăn được ngay thấy có vị đậm, hơi giòn ngọt. Lòng lợn, tràng lợn, thịt ba chỉ luộc... chấm loại mắm tép ăn rất tuyệt.

Mắm tép ăn sống với cơm nóng hoặc chấm thịt, lòng lợn thường đựng bằng đĩa, ăn đâu hết đấy để mắm không bị loãng, bị tanh.

Thịt ba chỉ, thường là con lợn nhỏ bì mềm mà giòn, lớp mỡ không quá dày ăn chóng ngấy. Thịt ba chỉ luộc vừa chín tới, thái mỏng, bày lên đĩa sứ. Nhiều người thích ăn chân giò hoặc thịt thủ vì nó sụn giòn. Thịt chân giò, thịt thủ chấm mắm tép cần luộc kỹ hơn nếu không sẽ bị dai.

Lòng lợn thì chọn loại lòng xe điều, luộc chín vớt ra ngâm trong nước đun sôi để nguội, đảm bảo trắng. Tràng lợn cũng vậy, luộc chín vớt ra ngâm trong nước đun sôi để nguội. Trước khi thái ăn mới vớt ra cho ráo nước.

Trên mâm cơm bên cạnh đĩa thịt lợn ba chỉ, đĩa lòng, tràng lợn luộc và đĩa mắm tép không thể thiếu đĩa rau ghém được làm khá công phu. Rau ghém có thể là rau diếp thái chỉ đã bỏ gân sống lá cho khỏi chát, hoặc ra xà lách. Chén lắn là rau muống chẻ ngâm nước cho xoăn và các rau gia vị: Húng, tía tô, ngò, răm, mùi... Cạnh đĩa rau mát rượi ấy là gừng sống rửa sạch, thái từng lát mỏng, hành củ sống được tẽ nhỏ hoặc hành tây thái ngâm dấm. Cùng với hành sống là hành củ chần, hành củ còn một phần lá ngắt nhúng nước sôi cho chín vừa phải để ăn vẫn giòn mà không dai. Khi bày lên đĩa, củ hành hơi trong, phần lá còn màu xanh, thoảng một chút hăng hăng.

Trong đĩa rau ghém còn có những miếng khế chua thái mỏng như ngôi sao năm cánh. Quả khế đầu mùa còn xanh, thái mỏng để nguyên hạt, vị trát của khế rất cần để làm át đi cái tanh của mắm tép. Khế chua còn làm mắm thêm ngọt và mắm mặn sẽ làm khế chua thành khế dịu. Có nơi còn ăn kèm với chuối xanh thái mỏng đã ngâm nước cho khỏi thâm.

Ăn mắm tép với thịt ba chỉ, lòng lợn, tràng lợn luộc không cần hạt tiêu, không dùng ớt khô mà là ớt đỏ tươi, thứ ớt ngò. Những lát ớt thái chéo như chiếc thoi dẹt nhỏ xíu, màu đỏ tươi nổi bật giữa màu đỏ sẫm của mắm tép, xanh mát của các loại rau, trắng của hành, vàng của gừng, của khế.

Một bữa ăn mắm tép nói trên kẻ cũng cầu kỳ! Nhưng không phải khó.

Thường ngày nhà nông Kẻ Giã lấy mắm tép đựng vào bát nhỏ cho thêm chút mỡ lợn, hành củ khô thái mỏng, sang hơn thì chút thịt lợn ba chỉ đã luộc chín thái nhỏ rồi đem hấp trong nồi cơm sắp chín là có món ăn với cơm không biết no! Nếu không hấp cơm có thể đem chưng và cho thêm cà chua chín tạo ra món ăn mang hương vị mới và màu đỏ mới. Bết mắm tép có vị thính thơm, màu hồng hồng sau khi chưng đỏ au. Hương vị tôm đồng muối ngấu thêm vị béo ngậy của mỡ lợn hoặc thịt ba chỉ tạo thành một món ăn hấp dẫn mà không phải vùng quê nào cũng có.

Bùi Dư