

Rau lang chấm mắm cáy - Món ăn dân dã

Tháng ba, tháng của chồi non lộc biếc. Mưa bay phiêu diêu giăng kín giò đất.

Tháng ba cũng chính là cái lúc sau những ngày đông, tháng giá tái tê, những dây khoai lang ngoài đồng trồng cũ một, chập trong năm bắt đầu vươn mình bơi dài trên những luống đất mốc xanh, mốc xám. Những ngọn dây khoai lang mang màu xanh nõn chuối, mập mạp, nầy nẩy bằng đầu chiếc đĩa ăn cơm, căng tràn nhựa sống trắng tinh như sữa vậy.

Ngắt những ngọn rau khoai lang ấy về, rửa sạch, chờ nồi nước sôi thả vào vừa lúc chín tới gấp ra đĩa. Bữa cơm, có đĩa rau lang luộc chấm với nước mắm cáy pha một chút tỏi, chút ớt tươi thì thật không gì thú vị bằng. Và nói chả ngoa, rằng chỉ cần ăn cái món ấy một lần thôi cũng đủ để nhớ suốt đời cái hương vị đồng quê dân dã, tinh nguyên.

Nước mắm cáy, cái thứ mắm nửa như xanh, nửa như nâu màu đất đồng chiêm trũng được làm từ chính những con cáy, một loài giáp xác. Cáy thuộc họ cua. Loài cáy sống chủ yếu ở vùng duyên hải. Chúng có thân hình rất nhỏ, màu nâu. Người ta bắt cáy bằng hai cách. Một là dùng những chiếc thuổng sắt nhỏ tạo teo, sắc lẹm đào hang bắt. Hai, dùng mồi câu. Mồi câu cáy thường là giống sâu khoai môn. Với những chiếc cần câu dài chừng 2 - 3m, người câu đứng trên bờ thả mồi trước cửa hang như như.

Cáy sau khi đã được làm sạch, để một lúc cho ráo nước thì tới công đoạn bóc hết phần yếm. Và bóc lớp trứng ở những con cáy cái. Trứng cáy đem chung với hành khô và mỡ lợn hay dầu thực vật ăn vừa thơm, vừa béo lại rất bổ.

Sau khi lột yếm, bóc trứng, người ta bỏ cáy vào cối đá giã cho thật nhuyễn rồi trộn muối, bóp kỹ trước khi cho vào lọ sành hay chum vại ủ kín. Lọ mắm cáy mới giã đem để chỗ kín nhưng phải là nơi khô ráo, thoáng mát. Cỡ độ mười ngày sau, gặp lúc trời nắng, đem lọ mắm cáy ra sân phơi. Ban ngày phơi nắng, đêm đến phơi sương. Lọ mắm phơi chừng một tuần. Khi ngấu, người ta trộn thính gạo và một ít men rượu thật ngon. Men rượu có tác dụng khử cho bằng hết mùi hôi của cáy và tạo mùi thơm quyến rũ cho thứ nước mắm cáy sau này.

Mắm cáy chỉ thật ngon khi ăn với ngọn rau lang luộc. Đó là món quà trời đất tặng cho con người vào mỗi dịp tháng ba.