

Sam Biển Gò Công

Ngoài các loại cá tôm thiên nhiên ưu đãi, ở vùng biển xã Vàm Láng, Tân Thành, huyện Gò Công Đông (Tiền Giang) có đặc sản khá hiếm: sam biển. Với hình thù lạ mắt: vỏ cứng như mai cua, mình tròn dẹt, đường kính độ gang tay, tám chân càng nhỏ dưới bụng, phần đầu là mũi nhọn ba cạnh rất linh hoạt dài cỡ 20 cm. Khoảng từ tháng 10 cho tới tháng 2 âm lịch, sam bắt cặp phối giống và sau đó sam cái mang bụng đầy trứng nhỏ như hạt tiêu đợi ngày sinh nở. Gió chướng thổi về, người dân ven biển chúng tôi sáng sớm đi dọc bờ thỉnh thoảng vẫn bắt được những cặp sam sắp đẻ.

Thịt sam trứng phổ biến nhất là món nướng. Đốt bếp than gáo dừa, đặt ngửa sam rồi trở đều tới khi chín vàng, mùi thơm đặc biệt lan xa. Chuẩn bị sẵn buổi chua tách múi, củ cải thái nhỏ ngâm giấm, rau thơm gồm húng cây, răm, đậu phộng rang đập giập, hành phi, nước mắm chanh, tỏi, ớt. Lật ngửa con sam nóng hổi, tách yếm bỏ ruột, dùng dao bén rạch bụng sẽ thấy trứng đầy ắp, vàng ươm bắt mắt. Phần thịt sống lưng và sát đuôi dai, ngọt. Người ta bảo thịt sam có tác dụng chữa hen suyễn. Dùng muỗng nhỏ múc trứng vào chén riêng, thêm gia vị tùy thích. Trứng sam béo, thơm, nhiều đạm, ngon miệng và rất bổ dưỡng. Nếu chưa muốn ăn ngay thì phơi sam vài buổi nắng cho khô nước rồi treo giàn bếp để dành, lúc cần nướng lên ăn vẫn thơm ngon. Người ta còn đốt cháy vỏ sam, giã nhuyễn trộn với dầu dừa, dùng thoa ngoài da trị dị ứng (ngứa, nổi mề đay...). Có người luộc chín sam, gỡ trứng phi mỡ hành trộn gỏi, giữ nguyên vỏ sam và sơn dầu bóng dùng trang trí nhà chơi. Sam chặt miếng to nấu canh chua với bạc hà, rau nhút hoặc đậu rồng, rau om lai rai lít rượu nếp là đúng điệu.

Có dịp về Gò Công để thưởng thức món sam trứng, bạn sẽ có một ấn tượng khó quên!