

Tiệt mắm An Giang

Mắm là món ăn truyền thống dân tộc, nên cách làm mắm từ cá, và cách kho mắm, nhìn chung đều như nhau, nhưng bữa cơm mắm ở An Giang có những cái riêng.

Trước hết là mâm rau, gồm các thứ "hương đồng cỏ nội". Còn trong lẩu mắm thì bao giờ cũng phải có cà, sả, thịt ba rọi, lươn hoặc cá. Cá còn phải chọn những loại nhiều mỡ, tuyệt nhất là cá tra, cá hú, hoặc cá ba sa.

Cơm mắm dùng bằng nhiều giác quan

Trong tiệt mắm không chỉ ăn bằng miệng mà còn bằng mắt, mũi và cả bằng tai! Nói khác hơn, một tiệt mắm đạt yêu cầu bao giờ cũng phải hội đủ hàng chục yếu tố. Chẳng hạn, điều chỉnh sức nóng vừa vặn của lửa, rồi thì nêm nếm phải vừa thơm, vừa mặn, vừa dịu; cá, lươn, tôm, thịt cũng phải thuộc loại vừa bùi vừa béo và... không xương. Những tiệt đột xuất ở đồng quê, có khi không sẵn thịt mỡ, người ta vẫn tạo được chất béo từ thực vật bằng cách băm nhuyễn dừa nạo, trộn với bông súng, có lá gừng xắt nhỏ, chan nước mắm kho vào. Rau cải, ớt cay nhất thiết phải có, phải hội đủ mùi và vị đặc trưng, càng non, càng giòn, càng "khoái khẩu". Ngăn ấy thứ kết hợp hài hoà, đan xen, tạo nên mùi vị rất riêng.

Trong "thế giới mắm", mắm An Giang đã vượt lên các loại mắm vốn cũng lừng danh nơi khác. Trong *Thú ăn chơi* Tản Đà tiên sinh đã viết: "Tôi có qua chơi vùng nhà quê Long Xuyên, cùng ăn bữa cơm nhà một ông Chánh tổng, nhiều thứ mắm thiệt ngon". Đúng như thế, xin kể vài loại "mắm cao cấp".

Trước hết là mắm ruột, mắm làm toàn bằng bộ ruột và trứng của cá lóc bông. Cá lóc bông có khắp nơi nhưng tập trung nhiều nhất là ở các lung, bàu, vùng biên giới Việt Nam - Campuchia.

Thêm những loại mắm lạ

Biến tướng của mắm ruột là mắm thái. Vì nhu cầu tiêu thụ mắm ruột ngày càng lớn nên không đủ ruột cá để đáp ứng thị trường. Người ta chế ra loại mắm thái. Nguyên liệu là thân con cá bông hoặc cá lóc to, lột bỏ da, lóc hết xương, đoạn thái cá ra thành "sợi", lớn bằng chiếc đũa, dài chừng 10cm, rồi trộn thính, cho vào hũ, nút chặt. Để tăng thêm hương vị, người ta không dùng muối mà ướp bằng nước mắm nhĩ. Sau ba tháng giở ra chao và trộn thêm đu đủ xanh bào mỏng, nhỏ dạng sợi. Khi ăn tất nhiên cũng cặp với rau, dưa, tỏi, ớt...

Cũng không thể không nhắc đến mắm trên, một loại cá trắng, nhỏ, thân đẹp, ít xương, nhiều thịt. Cách làm, đại thể như các loại mắm khác song nhẹ muối hơn, chỉ cần 1,5kg muối cho 10kg cá. Con cá trên lá nhỏ thôi, nhưng ngon tuyệt, có thể "phê" hơn cả mắm thái.

Sẽ thiếu sót nếu không đề cập đến một loại mắm đặc sản nữa, cũng nổi tiếng ở An Giang, nhưng đặc biệt là không tham gia thị trường - mắm "bù hóc" (prahoc). Người Khmer Nam bộ, nhất là ở vùng Bảy Núi rất tự hào khi có dịp đãi khách quý bằng loại mắm này. Mắm bù hóc có mùi vị đặc trưng so với mắm do người Việt làm, bởi đó là loại "mắm nguyên chất" nghĩa là không thính, cũng không chao. Và đặc biệt là không vô muối ngay lúc cá còn tương đối tươi như mắm của người Việt, mà chờ cho cá có mùi (ươn ươn) mới vô muối. Sau sáu tháng thì dùng được. Để càng lâu mắm càng ngon, nhưng không nên để quá hai năm. Màu tái, mùi khắm, vị mặn gắt... tất cả đều gây cảm giác mạnh khi thưởng thức, do thế mà không hợp với khẩu vị người Việt.

