

Tương cà : Món ăn dân dã

Cà và tương là hai sản phẩm nông nghiệp và là hai món ăn dân dã ở mọi miền quê nước ta. Song, món cà ngâm tương thì không phải nơi nào cũng có, không phải ai cũng có dịp được thưởng thức, bởi có được món ăn này không đơn giản, đòi hỏi người làm phải có điều kiện, tính cẩn thận, chu đáo mới làm được.

Làm cà ngâm tương trước tiên là phải có tương ngon, có thể là tương gạo hoặc tương bắp nhưng phải đỏ đẹp, thơm ngọt, độ mặn vừa phải và tuyệt đối không có màng. Tiếp đến là chọn cà dứa, có nơi gọi là cà ghém hay cà bát, loại cà bánh tẻ, không dùng quả non quá hay già quá, đặc biệt những quả bị sâu, bị giập đều phải loại bỏ. Sau đó, dùng dao cắt bỏ hết các núm cuống, đem rửa sạch để khô nước rồi xếp vào khay sành. Khi xếp cà vào khay cần lưu ý sao cho các quả cà sát khít nhau, chỗ núm cà để ngửa lên và bỏ vào một nhúm muối, rồi cứ thế xếp thứ tự cho đến khoảng 3/4 thì lấy vỉ đan bằng tre khô và đá (loại đá nhẵn, khô, sạch) đặt lên nén, đậy kín để sau một đêm cho muối giấm vào cà rồi lấy nước đun sôi để nguội đổ vào cho chìm cà, đậy kín để độ vài tuần là cà trở chua và chín vàng đều.

Sau đó vớt cà ra ép bỏ bớt nước chua, lau sạch từng quả, xếp cà lại vào khay; xong đổ tương vào cho chìm cà rồi lại tiếp tục dùng vỉ và đá nén ngâm, để nơi kín đáo, che đậy sạch sẽ, không để nước bên ngoài lọt vào làm tương nổi màng đen hư cà, giữ gìn cẩn thận cách này có thể để cả năm trông quả cà vẫn cứng, màu vàng sậm, bên trong đỏ như mật, tỏa mùi thơm lừng, thật hấp dẫn.

Cơm gạo tẻ ăn với tép nhỏ kèm theo rau muống luộc ăn cùng cà ngâm tương thì thật thú vị biết mấy. Cái vị vừa mằm mằm, chua chua lại nồng ngọt, dai dai của cà hòa với vị ngọt và giòn của rau muống luộc thật ngon miệng, ăn đến kỳ no. Câu ca dao:

“Anh đi anh nhớ quê nhà
Nhớ canh rau muống, nhớ cà dầm tương”

Thể hiện khá rõ ý nghĩa sâu xa của món ăn đầy thi vị này của quê ta.