

Viết bởi Bích Trang

Thứ sáu, 26/Tháng 8/2011 09:01 -

Chúng biết được bà T. Dĩ khi u. v. ra sao khi quy định món mắm tôm chà x. Gò Công thành món hàng năm phi đem v. kinh đô ch. món y không th. v. t qua đ. c món mắm còng Gò Công. Hay có khi t. i nhà đ. c bà, còng không l. t vào trong th. c đ. n c. a nhà quy. n quý dòng Ph. m Đ. ng. Vì còng là th. s. n v. t ch. ng ra làm sao . cái x. kh. ho cò gáy, n. i ru. ng ch. làm đ. c m. t v., còn m. t v. ng. p n. c, nên m. i có câu ca dao nói v. thân ph. n m. nh b. c c. a m. t t. m h. ng nhan b. “gió đ. a gió đ. y v. r. y ăn còng...”



Ảnh: Thanh H. o

Nh. ng t. cái khó y ng. i dân r. y đã ch. bi. n ra món mắm còng n. i ti. ng. Mắm còng có cái v. r. t riêng c. a nó. Và tôi m. i ch. bi. t đ. n món này nhân m. t ng. i b. n dân x. Gò Công mua v. m. i ăn th. . Ăn mắm tôm chà r. i ăn mắm còng, m. i th. y đ. c m. m tôm có s. c nh. ng thi. u h. ng, còn mắm còng tuy s. c có gi. ng n. hoàng Xiba x. châu Phi, tuy có n.âu đen, nh. ng h. ng l. i r. t th. m r. t đ. m (v. n. hoàng này có th. i làm ng. n ng. vua Salomon x. Do Thái). B. n hãy cu. n bánh tráng cá n. c h. p đem ch. m v. i m. m còng xem có h. n h. n m. m tôm chà không?

Mắm còng t. i SGTT mart đã đ. c pha ch. s. n, có th. dùng ngay v. i rau s. ng, th. t ba r. i lu. c, xoài ho. c khóm. Mắm còng cũng có th. ăn v. i bún.

Ch. bi. n m. m còng

Viết bởi Bích Trang

Thứ sáu, 26/Tháng 8/2011 09:01 -

Mỗi năm còng chít có một lần vào ngày mùng 5 tháng 5 âm lịch. Đến ngày này, người dân Gò Công đi bắt còng chít. Mà là nhúng trứng nước nhúng còng vui mình xuống đó mà bắt. Người ta quây nước muối sền, rồi chng xuống theo bờ sông, bờ lạch, nhìn chỗ nào có còng là ghé lại, bắt một con còng mắm mắm dúi. Còng chít được bỏ vào nước muối có pha gừng để ngâm. Khi còng đã thấm mắm thì người ta đem phơi nắng. Thúng có hai cách để làm mắm còng:

Còng chít được rửa sạch, đông mắm rồi chén còng thêm mắm chén tí tí. Cho vào cối quết cho giập, sau đó nhón vào hũ, trộn thêm rau u để cho hết mùi khai nắng. Đem phơi chng ba ngày cho được nắng, rồi lấy nước cốt còng đem phơi cho quánh lại thì dùng để c. Lúc dọn ra ăn thì trộn còng với chanh, khóm, gừng, tỏi, ớt.

Còng chít được rửa sạch để cho ráo nước, trộn với nước sôi nấu muối nóng, đông hai chén còng, mắm tỏi, mắm trái ớt. Tất cả trộn chung rồi cho vào hũ, đem phơi nắng cho thấm đều. Muốn ăn, nêm chanh, khóm, gừng, tỏi ớt.

Theo SGTT.