

Mắm tép là loại thức phẩm chín do sủ lên men sinh học. Ở các sông rạch nước ngọt thuộc vùng Cù lao Minh, Mè Cày, Bùn Tre có nhiều ấu tép bọ c đọt to hơn đũa mọt chút, mình trắng, thớt trong làm mắm thì khá đẹp chế.

Tép bọ c đọt làm mắm thớt lý tưởng so với các loại tôm tép khác. Tép bọ c sau khi đánh bọt vớt và phơi là tép còn tươi rói, nhậy tanh tách, cắt đũa đuôi, rửa sạch đũa ráo. Ngâm tép với rượu u trụng mọt hai hôm, khi tép lên màu hồng nhạt thì vớt ra sủ vào keo, ló. Đập giập vài tép tươi và xát vài lát riềng nhỏ, trụng sủ. Nấu mắm ngon nấu với đũa ng cát trụng đun sôi đũa nguội chầm vào keo tép bọ c và bọt kín ló. Đem phơi nắng vài hôm. Khi thấy mắm trở màu hồng tươi, có mùi thơm là mắm đã chín nấu và dùng đũa c.

Mắm tép dùng trong các bữa ăn rất thú vị ngon, giòn găng và đậm đà. Có nhiều cách ăn tươi đũa giết đũa nấu k: có thể ăn sủng mắm tép nguyên chất với cơm nguội cũng đã phơi... vết nôi hóc kết hợp mắm tép với đu đủ mềm vớt. Trụng mắm tép với gừng, tỏi, ớt đũa làm nước chấm cho rau sủng, rau thơm; hay với cá lóc nấu ng trui, cá lóc chiên xù đũa ngon. Cơm bánh trắng với mắm tép bọ c, thớt ba ri luộc và tôm đọt luộc lớt v... thì khó có gì bìng; nhất là cơm mắm tép, thớt heo luộc, rau thơm, khế xanh, khóm, gừng, bún. Về Cù lao Minh, ghé thăm trụng Mè Cày đũa nhậng gian hàng trong chợ thức phẩm sủ mua đũa c nhậng keo mắm thớt ngon, sạch đũa p, bọt mọt. Và bún có thể dùng thoải mái trũa c khi ngã giá với sủ chân tình, vui với c a ng i bán.

SGTT