1. ***Chuẩn bị:***
2. 30 kg đu đủ (lựa đu đủ mỏ vịt, màu đỏ và màu vàng, lựa trái sống, không sử dụng trái mềm, vì sẽ không giòn): sắt cọng, hoặc bào bằng loại bàn bào đu đủ, cứ thấy nhiều nhiều thì ướp muối, ướp từng đợt, từng đợt, đến khi ra nước. Ướp khoảng 10 tiếng, rồi cho vào bao (loại bao đựng gạo 5 kg hoặc 10 kg). Trong lúc cho vào bao, bụm từng nấm tay, rửa rửa bằng chính nước muối đó, để trừ chất cát dơ trong muối. Ép cho ráo.
3. 10 kg dưa leo (mua loại trái nhỏ, da xanh ít ruột): chẻ làm 4 theo chiều dọc, sắt xéo, miếng miếng khoảng 1 phân rưỡi, rồi cũng ướp muối, từng đợt, từng đợt, đến khi ra nước. Ướp khoảng 10 tiếng, rồi cho vào bao (loại bao đựng gạo 5 kg hoặc 10 kg). Trong lúc cho vào bao, bụm từng nấm tay, rửa rửa bằng chính nước muối đó, để trừ chất cát dơ trong muối. Ép cho ráo.
4. 2 kg củ cải muối: nếu loại nguyên củ, thì sắt dọc làm 3, rồi sắt hột lựu lớn (đừng sắt nhuyễn). Nếu mua loại củ cải sợi thì sắt đoạn 1 lóng tay. Rửa sơ lại bằng nước cho bớt chất cát. Ép cho ráo.
5. 1 kg củ riềng, dã nhuyễn, vắt lấy nước (bỏ xác). Khi chưa dùng đến nước củ riềng thì để vào tủ lạnh.
6. 10 trái thơm: lựa thơm chín, ngọt. Cắt dọc làm 4, bỏ cùi. Mỗi phần tư đó, cắt làm 3 theo chiều dọc, rồi cắt ngang, mỗi miếng 3 phân. Ướp đường vào, theo tỉ lệ 1 trái thơm / 700 gram đường (đường cát hột to). Nếu thơm hơi chua, thì 1 trái 1 kg. Cho đến khi thấy nước đường thấm đều, đường tan chảy gần hết, bắt đầu sên thơm: lửa nhỏ, quậy đều tay, cho đến khi sôi lên, vớt bớt bọt ra. Tiếp tục sên cho đến khi thấy thơm ngã màu đường. Để cho nguội, cẩn thận để vào thau nước để kiến không bỏ lên. Kiến rất nhanh đến khi nghe mùi nước đường này.
7. 2 hủ chao loại lớn (khoảng 10 hủ loại nhỏ). Đổ hết vào nồi, bắt lên bếp, thắng chao. Quậy đều tay, để không bị cháy. Cho đến khi bốc hết nước chao, chỉ còn lại chao khô. Để cho thật nguội.
8. 1 lít dầu ăn thắng 1 kg hành barô hoặc kiệu. Để dầu sôi lên trước, rồi hãy để barô vào thắng. Lửa nhỏ, thắng cho vàng thơm, cẩn thận đừng để khét. Để cho thật nguội.
9. 1 kg thính
10. ***Tiến hành***

Sau khi các thứ đã nguội hẳn, cho hết vào thau to, rồi rắc vào 1 kg bột nêm, trộn đều tay. Rắc bột nêm thật đều, để tất cả đều ngon.

Giờ thì Dì Son mua vài hủ mũ để chứa mắm là có thể đem dâng cúng dường, hoặc biếu tặng, hoặc để dành ăn cơm cho đỡ nhớ quê nhà là xong rồi.

Chúc gia đình mình luôn bình an, khỏe mạnh và tinh tấn tu tập đến ngày viên mãn.

A DI ĐÀ PHẬT !