

# Danh truyền NƯỚC MẮM NAM Ô

Lưu Anh Rô



NÓI ĐẾN NƯỚC MẮM, KHÔNG MỘT NGƯỜI VIỆT NAM NÀO MÀ KHÔNG BIẾT ĐẾN. TRONG MỖI BỮA ĂN, ĐĨA NƯỚC MẮM CHIẾM MỘT ĐỊA VỊ QUAN TRỌNG GIỮA MÂM CƠM NÓNG, VỚI MỘT SẮC VÀNG ÁNH, ĐIỂM VÀI BA LÁT ỚT ĐỎ HỒNG VÀ MỘT ÍT CỐT CHANH, NƯỚC

MẮM NGHIÊM NHIÊN XÁC ĐỊNH VỊ TRÍ SỐ MỘT CỦA NÓ TRÊN BÀN ĂN VIỆT - MỘT MÓN GIA VỊ THUẬN TÚY VIỆT NAM, LÀM SAY LÒNG BAO TẤM TÌNH SI:  
*NƯỚC MẮM NGON DẪM CON CÁ ĐỐI  
EM CẢM THƯƠNG CHÀNG LẠC LỐI  
NGÀN MÂY.*

**X**ưa kia, trong mỗi gia đình Việt, nhất là các tỉnh miền Trung, từ thành thị đến thôn quê nhà nhà đều luôn có sẵn một tĩn nước mắm và hũ gạo, là “của để dành” cho ngày mưa tháng bão, chúng trở thành hai 2 món thực phẩm cần thiết, mang đậm quốc hồn, quốc túy của Việt Nam. Theo tài liệu “Giá trị dinh dưỡng của nước mắm” của ông Roger Teulieres (Chuyên viên đặc trách ngư nghiệp, tại Nha Ngư nghiệp VNCH từ năm 1959 đến 1964), có cho rằng nước mắm truyền thống tại miền Trung Việt Nam là: “Người Việt Nam đã tìm được một kỹ thuật tài tình dễ dàng và không tốn kém để chế tạo một thứ nước chấm ngon, dự trữ được lâu, bằng cách sử dụng muối<sup>(1)</sup>. Thế nhưng, nói đến nước mắm Việt Nam, không thể không nhắc đến danh truyền “nước mắm Nam Ô”, nay thuộc phường Hòa Hiệp Nam, quận Liên Chiểu, thành phố Đà Nẵng. Thời Pháp thuộc,

nghe biển Đà Nẵng cũng như danh truyền nước mắm Nam Ô cũng đã được đề cập trong nhiều bài viết nghiên cứu của người Pháp<sup>(2)</sup>.

Ca dao xưa có câu:

*Bữa ni nhớ bún Chợ Chùa*

*Nhớ mắm Nam Ô, nhớ cua làng Gành*

Hoặc:

*Bữa ni chờ cá Trung Phường*

*Chờ mắm Nam Ô, chờ đường Bảo An*

Hay:

*Nam Ô nước mắm thơm nồng,*

*Đi mô cũng nhớ mùi hương quê nhà.*

Thế đủ biết đặc sản của làng cổ Nam Ô nổi tiếng biết chừng nào.

Nam Ô là một làng cổ nằm bên vịnh Đà Nẵng. Theo các cụ cao niên trong vùng, xưa làng có tên là Hoa Ổ (hay cũng gọi là Nam Ổ). Với địa thế thuận lợi gần biển, gần núi Hải Vân, gần ngã ba sông Cu Đê, lại có chợ Nam Ô sầm uất, nằm trên con đường thiên lý đi qua... nên

Nam Ô có nhiều điều kiện thuận lợi trong việc phát triển nghề đánh bắt và chế biến hải sản.

Bờ biển Nam Ô dài hàng cây số, có rất nhiều loài hải sản phong phú thuận lợi cho việc đánh bắt ven bờ và neo đậu tàu thuyền. Nghề đi biển đã có từ lâu đời và phát triển mạnh, kéo theo nghề chế biến thực phẩm, đặc biệt là thương hiệu nước mắm Nam Ô. Minh chứng cho nghề cá cổ truyền của Nam Ô có thể thấy qua lăng thờ cá Ông tại đây. Căn cứ vào mái ngói, kiến trúc bên trong của lăng cho thấy đây là một lăng Ông cổ nhất ở Đà Nẵng. Người dân chài Nam Ô cho rằng, lăng được xây dựng từ 300 năm trước, bên trong còn lưu giữ hàng chục chiếc hũ sành lớn, nhỏ chứa hài cốt cá Voi. Hằng năm, cứ vào rằm tháng Hai (Âm lịch) dân làng tổ chức “ky ông”. Nghề đánh cá biển diễn ra quanh năm, cao điểm là từ tháng 3 đến tháng 8 Âm lịch.

Điều đáng bàn là, những hải sản đặc trưng đã tạo nên những món ăn truyền thống của người dân ven biển Đà Nẵng, nhất là vịnh Đà Nẵng, mà Nam Ô là một ví dụ điển hình. Nơi đây, gành đá Hải Vân và Sơn Trà đâm chân trong biển xanh, quanh năm sóng vỗ. Nồng độ muối trong nước biển tại các gành không mặn lắm, do các cửa sông Hàn, Phú Lộc, Cu Đê, cửa Khe Sen, Sừng và các khe suối khác... từ thượng nguồn đổ ra mỗi ngày, đã trung hòa vừa phải lượng nước biển, tạo nên cho vịnh Đà Nẵng một môi sinh lý tưởng cho các loại cá, nhuyễn thể, giáp xác, rong, tảo... một môi trường độc đáo để sinh sôi, nảy nở. Tảo mọc đầy dưới chân đá ngầm là nguồn thức ăn hấp dẫn các loài cá bản địa sống dựa gành như cá má, cá đĩa, cá sơn đỏ, cá mó, cá mè kê...; là hấp lực đối với các loài cá khác sống ở biển sâu như cá bè cam, cá bè lão, cá mâm thau... Lẫn trong tảo, dưới chân rạn đá ngầm ấy còn có: bào ngư, hải sâm, ốc các loại và vú nường... Còn trên mặt đá gành lao chao sóng biển là loài hàu sữa ký sinh. Cũng trên mặt đá gành lao chao sóng biển ấy đến mùa đông gió rét mọc đầy một loại tảo đen như tóc gọi là mừc...

Ở vào vị trí thuận lợi đó, Nam Ô nghiêm nhiên trở thành một làng có truyền thống đánh bắt và có nhiều cách thức chế biến thức ăn từ thủy sản, hải sản vô cùng độc đáo. Xưa kia, người Quảng truyền với nhau rằng, Quảng Nam có 5 món “tiến vua” thì Nam Ô thụ đắc đến 3 món gồm nước mắm Nam Ô, gỏi cá và mừc, cùng với trái xoài Phong Lệ, trái lòng boong của Đại Lộc (tên chữ là trái Nam Trân) làm thành “ngũ món tiến vua” vang bóng một thời. Thực hư về các loại đặc sản “tiến vua” trên như thế nào chưa ai rõ song hấp lực của nước

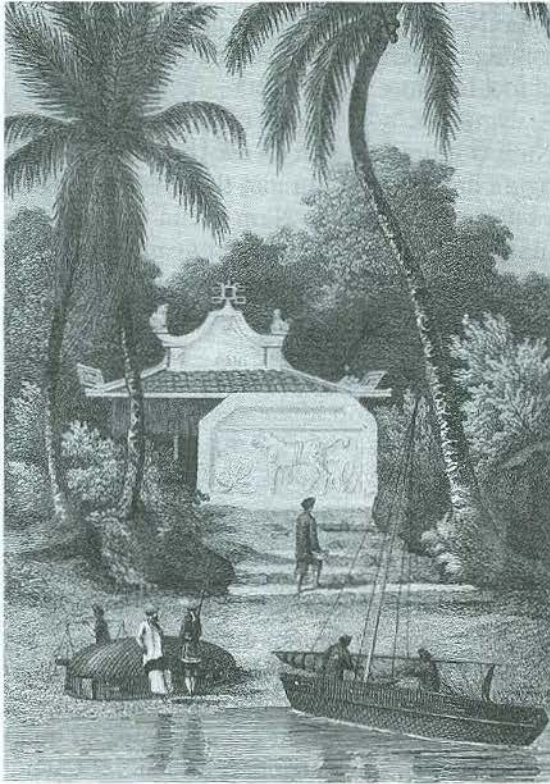
mắm Nam Ô, gỏi cá và mừc gành (tức tảo biển) tại đây thì đến nay vẫn còn nguyên vẹn đối với ai một lần được thưởng thức.

Người ta nói và viết nhiều về nước mắm Nam Ô nhưng chưa ai đủ sức thuyết phục được người dân Nam Ô khi giới thiệu với bên ngoài về đặc sản nước mắm Nam Ô của họ. Bởi nước mắm Nam Ô được đề cập lâu nay phần nhiều là sai sót hoặc bị lai ghép với cách làm của các địa phương khác chứ không phải nước mắm Nam Ô đích thực.

Nghề làm nước mắm ở Nam Ô đã có từ lâu đời và đã nổi danh khắp thiên hạ, bất kể thực khách là bình dân hay quý tộc xưa nay, đều hết lời khen ngợi. Với người làm nước mắm Nam Ô thì một kinh nghiệm được đúc kết mấy trăm năm của họ để làm nên một thương hiệu là: “mắm có mùa - vua có mệnh” – nghĩa là muốn có nước mắm Nam Ô đích thực thì cần phải có đúng mùa cá. Muốn làm được nước mắm Nam Ô, nhất thiết phải sử dụng loại cá cơm than ở vịnh Đà Nẵng, ngay chính cửa sông Cu Đê. Loài cá này được các sử gia của Quốc sử quán triều Nguyễn ghi rõ trong mục sản vật Quảng Nam: “Vĩnh ngư (tức cá cơm) sản xuất ở vũng Trà Sơn, cá sắc trắng, làm mắm rất ngon, có thuê”<sup>(3)</sup>. Vào mùa cá tháng Ba, ngư dân Nam Ô đưa thuyền ra khơi đánh bắt những loại cá đặc sản để chế biến “nước mắm Nam Ô” như cá nục, các trích... nhất là cá cơm than.

Nguyên liệu chính dùng để chế biến nước mắm là muối và cá. Các loại cá thường dùng nhiều nhất là: cá nục, cá cơm, cá lép, cá chỉ, cá cam, cá tốp... đều là những loại cá có nhiều chất bổ dưỡng. Đối với nước mắm Nam Ô, phải là cá cơm than. Muốn muối cá làm nước mắm cho ngon và tinh khiết, người ta phải muối bằng cá tươi khi mới đem lên khỏi thuyền đánh cá. Nếu dùng cá xấu và để lại sau 24 giờ mới đem muối thì có được nước mắm nhanh hơn, nhưng kém phần thơm ngon và bổ dưỡng. Nước mắm ngon có tầm quan trọng đặc biệt là có thể để dành cả năm mà không hư thối, nhất là đựng trong các tìn làm bằng đất sét nung chín.

Cách ăn nước mắm Nam Ô đúng điệu: Khi đã có trong tay chai nước mắm Nam Ô, người sành ăn sẽ không nên pha nước mắm với bất kỳ thứ hương liệu hoặc hóa chất gì khác, vì sẽ làm hỏng cái tinh túy, cái đặc trưng của nước mắm. Muốn ăn, chỉ cần vằm một vài trái ớt, ít tép tỏi... là xong. Sau đó, người ăn chỉ việc chan nước mắm vào chén cơm trắng, và vào miệng sẽ cảm nhận được cái ngon không thể tả được của nước mắm Nam Ô, hoặc dùng thứ nước mắm này



Làng biển ở Đà Nẵng đầu thế kỷ XX

để chấm mấy cọng rau muống luộc, một ít rau sống hay vằm vài con cá rô Xuân Thiều nướng thì không còn chi khoái khẩu bằng! Có câu tục ngữ truyền rằng: “Nước mắm Nam Ô - Cá rô Xuân Thiều”. Đó là chưa nói, gặp khi có khách hoặc ở những nhà khá giả, người ăn dùng món thịt heo ba chỉ, thịt bò thui xắt vuông lát chấm với nước mắm Nam Ô thì trong thiên hạ không có món “nước sốt” nào ngon đến thế. Đúng như một ghi chép của người châu Âu từng thưởng thức món này: Hơn trăm năm sau, khi phái đoàn Macartney ghé thăm Đà Nẵng, viên trấn thủ Cửa Hàn đã làm bữa tiệc chiêu đãi khách với một loại “nước chấm” khá đặc trưng: “Bữa cơm của viên trấn thủ Tourane đãi phái đoàn Macartney thịnh soạn. Có những đĩa thịt bò xắt miếng vuông chấm nước rất ngon”. Nhiều người ở Quảng Nam, nhất là dân làng Nam Ô đã quá quyết rằng, đó chính là nước mắm Nam Ô! Cho đến nay, chưa có ai khẳng định điều ấy đúng hay sai song có một điều chắc chắn rằng, nếu đãi thượng khách tại Cửa Hàn thì chỉ có “nước mắm Nam Ô”!

Hồi đầu thế kỷ XX, nước mắm Nam Ô từng nổi tiếng không chỉ ở Việt Nam mà ngay cả Pháp quốc và châu Âu, khi người Pháp cho xuất khẩu loại “nước chấm bậc nhất thiên hạ” này ra bên ngoài. Thời bấy giờ, ở Nam Ô có bà Tú

Lâm làm nước mắm rất nổi tiếng, bà lấy nhân hiệu là “nước mắm Ô Long” được người Pháp chọn để xuất khẩu sang chính quốc. Người dân Nam Ô truyền rằng, khi người Pháp đem nước mắm Nam Ô đưa cho Viện Pasteur tại Nha Trang kiểm định chất lượng thì độ đậm của nó vượt hơn cả quy định, thuộc vào “thượng hạng”. Tương truyền, Tổng đốc Nam - Ngãi là Ngô Đình Khôi (anh trai của Ngô Đình Diệm) do lấy làm lạ về công thức pha chế nước mắm Nam Ô nên đã thân hành đến đây để tìm hiểu cách thức chế biến. Sau khi nắm được cách làm, để cho chắc ăn, ông sai lính mua cá đã muối sẵn tại Nam Ô rồi chở về Hội An để chế nước mắm. Nhưng lạ thay, khi ông ta cho người nếm thử thì loại nước mắm này cũng có màu đỏ, cũng ngọt nhưng lại không có hương vị đặc biệt như nước mắm Nam Ô!

Từ năm 1955 trở đi, với mong muốn phát huy nghề nước mắm truyền thống ở miền Trung Việt Nam, nhiều chuyên gia của Nha Ngư nghiệp Trung phần của VNCH, đã đề xuất việc thành lập các hợp tác xã nước mắm, vì: “lập HTX mới mong cứu giúp phần nào cho nông dân và dân chài thoát khỏi bàn tay bóc lột của một số người trung gian ngò không hưởng lợi. Ta cố làm sao cho nông dân ta và dân chài của ta bán lúa và cá của họ với giá phải chăng. Phần người tiêu thụ thì khỏi phải mua với một giá rất cao vì lẽ số lúa và cá khỏi phải qua tay bao nhiêu người trung gian như hiện tại”<sup>(4)</sup>. Để tạo điều kiện cho nước mắm Nam Ô tiếp tục là mặt hàng xuất khẩu, chính quyền Sài Gòn đã cho phép thành lập Hợp tác xã nước mắm Nam Ô, bởi “việc lập Công ty Nước mắm Nam Ô hiện nay rất cần, không những cho sự phát triển của ngành ngư nghiệp, mà cũng là một sự cần yếu cho dân chài lưới và đồng thời giành lại cho các kỹ nghệ gia Việt Nam một mối lợi khá to”<sup>(5)</sup>. Tuy nhiên, khi bàn đến vấn đề trên, một vị lãnh đạo của Nha Ngư nghiệp Trung phần lúc đó rất băn khoăn là nên đặt trụ sở tại đâu, bởi theo ông này: “Đặt trụ sở và xưởng làm nước mắm ở Nam Ô có gặp gì trở ngại không? Đặt được xưởng làm nước mắm ở Nam Ô thì có nhiều điều thuận lợi: dễ tiếp xúc với dân chài lưới và nước mắm làm ra tại chỗ mới có mùi thơm”<sup>(6)</sup>.

Chính quyền Ngô Đình Diệm có ban hành Luật số 80 T ngày 7-8-1963, quy định đầy đủ phương thức điều chế và bán nước mắm, trong đó quy định “Trên toàn lãnh thổ Việt Nam, nay chỉ được chế tạo, trưng bày hay bán dưới danh từ “Nước mắm” (nước mắm ngang hay nước mắm thường, nước mắm nhất, nước mắm

cốt hay nước mắm nhĩ) những sản phẩm từ cá biển tươi hay cá nước ngọt tươi và muối biển chế tạo ra: a) Hoặc theo lối thông thường và chân chính của kỹ thuật làm nước mắm cổ truyền tại Việt Nam. b) Hoặc theo những phương pháp chế tạo mới được Nhà Ngư nghiệp (Bộ Kinh tế) công nhận sau khi kiểm nghiệm và xét rằng chế phẩm sản xuất theo những phương pháp ấy có đủ giá trị dinh dưỡng và hương vị như nước mắm chế tạo theo phương pháp cổ truyền<sup>(7)</sup>. Nói cụ thể hơn thì các loại nước mắm phải cấu tạo bởi sự chế biến của cá tươi với muối, sau một thời kỳ đã ngấu kỹ, phải là những chất nước trong trẻo, không cặn bã, có hương vị riêng biệt của nước mắm, đủ mặn và không hư thối. Phẩm chất của nước mắm tùy theo chất cá nhiều hay ít, độ ngấu cao hay thấp của thịt cá, giá trị dinh dưỡng. Chất cá nhiều hay ít căn cứ vào thành phần đạm tố tổng cộng (Azote total) tức là mỗi lít có mấy gram đạm tố đó. Độ ngấu của thịt cá thì căn cứ vào thành phần đạm tố Azote formol, thành phần này ít nhất là 50% đạm tố tổng cộng. Giá trị dinh dưỡng hay là thành phần nguyên tố hữu ích, căn cứ vào tỷ lệ đạm tố Ammoniacal so với đạm tố formol, thành phần đạm tố Ammoniacal không được quá 50% đạm tố formol<sup>(8)</sup>.

Điều đáng nói là, với quy định chặt chẽ nêu trên lúc đó, nước mắm Nam Ô, do nhà nước mắm Hồng Hương Cô (tức ông Chính Kiên ở Nam Ô) đã đem mắm mẫu kiểm nghiệm tại Viện Pasteur Sài Gòn thì Viện này đã xét nghiệm và cấp giấy chứng nhận “chất lượng nguyên chất, tuyệt hảo. Sản phẩm tinh khiết, hợp vệ sinh, chất đậm vừa phải, rất cần cho sức khỏe”. Đến năm 1978, HTX nước mắm Nam Ô do ông Huỳnh Kim Thảo làm Chủ nhiệm, một lần nữa mang nước mắm mẫu nhờ Viện Pasteur tại Sài Gòn kiểm nghiệm và cũng có giấy công nhận đúng như trên. Năm 1990, HTX nước mắm Nam Ô do ông Trần Chính làm Chủ nhiệm lại đem nước mắm mẫu nhờ Trung tâm Đo lường chất lượng sản phẩm ở Hà Nội kiểm nghiệm và Trung tâm này đã thừa nhận: “sản phẩm rất bảo đảm các điều kiện vệ sinh, tinh khiết, đạt 24 độ đậm”. Năm 1985, Hợp tác xã Nam Ô đã đưa sản phẩm nước mắm của mình tham gia triển lãm thành tựu kinh tế - kỹ thuật toàn quốc lần thứ II, tại hội chợ này, nước mắm Nam Ô lại được tặng huy chương vàng về chất lượng. Tiếp đó, tại Hội chợ Giảng Võ hàng Việt Nam chất lượng cao tại Hà Nội, nước mắm Nam Ô một lần nữa được vinh danh và đã mang về Huy chương

Vàng và nhiều Bằng khen khác.

Có thể định nghĩa nước mắm truyền thống của người Việt là “một dung dịch mặn, có chứa chất đạm phần lớn là Acides Aminées do sự tự kỳ tiêu hóa của cá tươi phát sinh bởi tác dụng của phân hóa tố có sẵn trong ruột cá và các vi khuẩn kỵ khí<sup>(9)</sup>”, thì nước mắm Nam Ô luôn thỏa các điều kiện này suốt mấy trăm năm qua. Ở nước ta, nghề làm nước mắm là một nghề đặc biệt của người Việt Nam và đã được phát kiến từ lâu đời. Những trung tâm sản xuất lớn nhất là Châu Đốc, Rạch Giá, Phú Quốc, Cần Thơ, Vĩnh Long, Bình Thuận, Ninh Thuận, Bình Tuy, Phước Hải, Quảng Nam... từng xây dựng nên một truyền thống ẩm thực thuần Việt, một món ăn mang đậm bản sắc quốc hồn, quốc túy, trong đó có cả nước mắm Nam Ô.■

#### CHÚ THÍCH:

1. Dẫn theo Trần Văn Hiệp, luận văn tốt nghiệp “Vấn đề chế biến ngư sản tại Việt Nam”, Ban Đốc học khóa 17 (1969 -1972), Học viện Quốc gia hành chính VNCH.

2. Như tác giả Bouloche, với bài viết “Nghề đánh cá biển ở Trung Kỳ”, đăng trong *Thời báo Kinh tế*, tập 20 phần 1 tr.71-78. Phần 2 tr.118-124 (số 319), năm 1920.

3. Quốc sử quán triều Nguyễn, *Đại Nam nhất thống chí*, Nha Văn hóa Bộ Quốc gia Giáo dục, Văn hóa từng thư xuất bản, Sài Gòn năm 1964, tr.128.

4. Tài liệu của Nhà Ngư nghiệp Trung phần. Tài liệu hiện lưu tại Trung tâm Lưu trữ Quốc gia II, thành phố Hồ Chí Minh.

5. Về việc thành lập Công ty nước mắm Nam Ô. Hồ sơ số 2068, phòng Phủ Thủ hiến Trung Việt. Tài liệu lưu tại Trung tâm lưu trữ Quốc gia IV, thành phố Đà Lạt.

6. Về việc thành lập Công ty nước mắm Nam Ô. Hồ sơ số 2068, phòng Phủ Thủ hiến Trung Việt. Tài liệu lưu tại Trung tâm lưu trữ Quốc gia IV, thành phố Đà Lạt.

7. VNCH Phủ Thủ tướng, *Quy pháp ứng tập* quyển 6, (1964 ấn hành). Tài liệu lưu tại Ban Tuyên giáo Thành ủy Đà Nẵng.

8. Dẫn theo Trần Văn Hiệp, luận văn tốt nghiệp “Vấn đề chế biến ngư sản tại Việt Nam”, Ban Đốc học khóa 17 (1969 -1972), Học viện Quốc gia hành chính VNCH.

9. Dẫn theo Trần Văn Hiệp, luận văn tốt nghiệp “Vấn đề chế biến ngư sản tại Việt Nam”, Ban Đốc học khóa 17 (1969 -1972), Học viện Quốc gia hành chính VNCH.